



PIECZONE JABŁKA I GRUSZKI Z ŻURAWINĄ I SZAŁWIĄ

CZAS PRZYGOTOWANIA I GOTOWANIA: 1 GODZINA 10 MINUT

SKŁADNIKI

- 4 jabłka średniej wielkości, n.p. Gala lub Cox
- 2 gruszki średniej wielkości, n.p. komisówki lub Rocha, podzielone na ćwiartki
- 2 łyżki świeżej żurawiny
- 2 łyżki masła pokrojonego w kostkę
- Listki szałwii do przybrania

PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzij piekarnik do 180 °C (160 °C z termoobiegiem) | 350 °F | ustawienie 4 w piekarniku gazowym.
2. Ułóż całe jabłka, ćwiartki gruszek i żurawinę na blaszce do pieczenia. Poukładaj na jabłkach i gruszkach kawałki masła.
3. Piecz około 1 godzinę, aż owoce będą sprężyste. Jabłka powinny być lekko pomarszczone.
4. Wyjmij blaszkę z piekarnika i pozostaw na chwilę do wystygnięcia. Udekoruj listkami szałwii i podaj.