

# Hermelínová hruška



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 10min , Porce: 2

18 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/hermelinova-hruska>

## Příprava

Vezmeme hrušku a rozpůlíme ji. Odstraníme jadřinec a částečně vydlabeme dužinu. Vydlabanou dužinu nakrájíme na kostičky. Na kostičky rovněž nakrájíme 2 plátky hermelínu. Nakrájenou dužinu hrušky a nakrájený hermelín smícháme, můžeme lehce osolit i opepřit, ale není to nezbytně nutné. Tuto směs vrátíme zpět do půlek hrušek a dáme krátce zapéci. Servírujeme lehce polité brusinkovým kompotem nebo jenom brusinkami.



### Tip k receptu

Tento předkrm je chutný sám o sobě. Pokud k němu přidáme přílohu, může z něj být i lehká večeře, resp. "druhá" večeře - jako příloha se osvědčil krajíček chleba nasucho opečený v topinkovači (nejlepší je čerstvý chléb, běžný kmínový, konzumní).



## Ingredience

- ✓ 1 ks hrušky
- ✓ 2 plátky Hermelínu
- ✓ 2 lžíce brusinek

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Předkrm