

Pečené nektarinky s mandlemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 12min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 2min , Porce: 8

2262 kalorií , 91 g cukrů , 149 g tuků , 34 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-nektarinky-s-mandlemi>

Příprava

Nektarinky rozpůlíme a odstraníme pecku. Naskládáme je na plech řeznou stranou nahoru. Z mandlí odložíme dvě lžice a ty nasekáme nahrubo a opečeme nasucho v pánvi. Sušenky a neopečené mandle rozdrtíme na jemno. Přidáme máslo, opečené mandle, cukr a vejce a pořádně promícháme. Touto směsí plníme nektarinky - měli bychom rozdělit celou směs. Polijeme portským vínem a pečeme na 180 °C, asi 40-45 minut dozlatova a dokřupava. Podáváme teplé s řeckým jogurtem.



Tip k receptu

V původním receptu se používá víno odrůdy marsala – je to italské víno, které je něco mezi vínem a sherry. V ČR se mi ho ale nepodařilo sehnat.



Ingredience

- ✓ 6 nektarinek
- ✓ 1 balení BB sušenek
- ✓ 100 g másla
- ✓ 115 g mandlí
- ✓ 85 g třtinový cukr
- ✓ 1 vejce
- ✓ 250 ml portského vína
- ✓ 200 g Řeckého jogurtu

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Léto, Celoročně,
Finančně nenáročná, Vegetarián, Dezert