

# Zapékané plněné broskve



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 20min , Porce: 2

609 kalorií , 0 g cukrů , 33 g tuků , 14 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-plnene-broskve>

## Příprava

Broskyne umyjeme, olúpeme, rozpolíme, vyberieme kôstky a časť dužiny, aby sme zväčšili dutinu na plnenie. Urovnáme ich do zapekacej misy vymastenej maslom a poprášime cukrom. Mandle posekáme, dáme ich do šálky, pridáme dužinu z broskýň, 1 lyžicu cukru, tvaroh, piškóty, citrónovú kôru a dobre premiešame. zmesou rovnomerne naplníme pripravené polovičky broskýň, posypeme zvyškom cukru a podlejeme bielym vínom. Dáme zapievať do horúcej rúry cca na 10 minút pri 180°C.



### Tip k receptu

Môžeme podávať aj studené. Nevhodné pre deti.

## Ingredience

- ✓ 4 velké broskve
- ✓ 4 cukařské piškoty
- ✓ 50 g tvarohu
- ✓ 4 lžíce cukru krystal
- ✓ 8 mandli
- ✓ troška citrónové kůry
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 40 g másla

## Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Dezert