



VÝSTAVIŠTĚ
LYSÁ NAD LABEM

Květy

24. CELOSTÁTNÍ
VÝSTAVA KVĚTIN
A ZAHRADNICKÉ
TRHY

Festival umění

OD STREET ARTU
PO TRADIČNÍ UMĚNÍ

WWW.VLL.CZ

OTEVŘENO DENNĚ 9 - 17 HOD.

16. - 19. 7. 2020

VÝSTAVIŠTĚ LYSÁ NAD LABEM

MASARYKOVA 1727, 289 22 LYSÁ NAD LABEM

RECEPTY NA GRIL



GRILOVANÉ HRUŠKY

Počet porcí: 2 - 6

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 60 minut



Suroviny:

- 6 velkých zralých hrušek
- 1/2 citronu
- máslo
- cukr
- 1 balení sušenek nejlépe s ořechy
- 1/2 lžičky citronové kůry
- 1 vanilkový cukr

Postup:

U hrušek uřízneme špičky, vykrajovátkem opatrně odstraníme středy hrušek. Takto připravené hrušky uvnitř zakápneme citronem a naplníme rozdrčenými sušenkami, zasypeme jednou lžičkou cukru smíchaného s kořením. Hrušky zaklopíme odříznými špičkami. Celé pomazeme máslem, vložíme do pékácké misky a svrchu zasypeme ještě lehce cukrem. Podlijeme trochou vody a vložíme do grilu rozpáleného na nepřímé grilování na cca 35 minut. Občas zkontrolujeme propečení špejří, měla by lehce projít do středu. Tento výborný dezert podáváme horký.

