



SÜLT ALMA ÉS KÖRTE ÁFONYÁVAL ÉS ZSÁLYÁVAL

ELŐKÉSZÍTÉS ÉS FŐZÉSI IDŐ: 1 ÓRA 10 PERC

HOZZÁVALÓK

- 4 közepes alma, pl. gála vagy cox
- 2 közepes körte, pl. comice vagy rocha, negyedelve
- 2 evőkanál friss áfonya
- 2 evőkanál vaj, felkockázva
- zsályalevelek a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeverés: 160 °C).
2. Helyezze az egész almákat, negyedelt körtéket és áfonyát egy sütőtálcára. Helyezze a felkockázott vaját az almákra és körtékre.
3. Süsse kb. 1 óráig, amíg a kés hegye könnyedén behatol; az almáknak ráncos megjelenésűnek kell lenniük.
4. Vegye ki a sütőből és hagyja egy kicsit hűlni. Díszítse zsályalevelekkel és tálalja.