

Ovoce na vánočním stole našich předků nikdy nechybělo. Ani vy na něj nezapomeňte.

Hrušky v županu

40 minut ■ 430 kcal ■ snadné
zdravé ●●● pikantní ○○○ výhodné ●●●

suroviny na 4 porce

4 hrušky
100 g moučkového cukru
šťáva z 1 citronu
1 celá skořice
200 g listového těsta
1 vejce
1 lžice hrubého krystalového cukru
NÁPLŇ
40 g mletých ořechů
20 g másla
1 lžice strouhanky
1 lžice moučkového cukru

1 Hrušky oloupejte, ale ponechte jim stopky. Do kastrolu nalijte 1,5 litru vody a nasypete do ní cukr. Začněte zahřívát a při tom míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Potom přidejte hrušky, vymačkanou šťávu z 1 citronu a skořici. Vařte 10–15 minut, až do změknutí hrušek. Ty po vyjmutí nechte na talíři vychladnout.

2 Pomocí malého nožičku nebo lžičky vydolubněte z hrušek od spodu jádřinec.

3 **NÁPLŇ:** Ořechy promíchejte s cukrem a strouhankou a spolu s máslem vypracujte tužší hmotu; tou vyplňte prohlubeň v hrušce.

4 Těsto rozválejte na plát silný asi 3 mm a vykrojte z něj čtverce velké asi 15 × 15 cm. Doprostřed každého položte hrušku a zabalte ji do těsta. Spojte k sobě dobře přitiskněte, aby náplň nevytekla.

5 Troubu rozehřejte na 190 °C. Hrušky v těstě přeneste na plech, vyložený pečicím papírem, těsto potřete rozšlehaným vejcem, posypte krystalovým cukrem a pečte v troubě 12–15 minut. Těsto lehce zezlátne. Servírujte teplé.

tip! K náplni můžete přidat lžici rybízové zavařeniny. Díky její nakyslé chuti bude dezert ještě pikantnější.