



Päärynöitä tai omenia hunajakuorrutuksin

Aineet: Purkillinen säilöttyjä päärynöitä tai omenoita tai 8 omenanpuoliskoa sokeriliemessä pehmeäksi keitettyinä.

Kuorrutustaikina:

2 rkl hunajaa

1 dl sokeria

75 g voita tai margariinia

75 g manteleita

Valmistus: Anna hedelmien valua ja pane ne laajaan, tulenkestävään vuokaan. Kuori ja hakkaa mantelit. Sekoita hunaja, sokeri, mantelit ja rasva kattilassa ja anna kiehahtaa. Kaada seos hedelmien päälle ja anna ruoan paistua grillissä tai keskilämpöisessä uunissa, kunnes kuorrutus on saanut kauniin värin. Tarjoile ruokalaji hiukan jäähtyneenä vispatun sokeroimattoman kerman kera.