



składniki

- 1 opakowanie Pierniczków dr Gerard
- 2 gruszki
- 2 jabłka
- garść rodzynek
- cynamon
- 3 łyżki cukru brązowego
- 2 łyżeczki masła

sposób przygotowania

Gruszki i jabłka przekroić na pół i za pomocą obieraczki do warzyw wydrążyć gniazda nasienne. W miseczce wymieszać cukier z cynamonem. Pierniczki dr Gerard drobno pokruszyć.

Do każdego owocu nakładać rodzyнки, cukier z cynamonem, odrobinę masła i pokruszone pierniczki.

Wszystko ułożyć w żaroodpornym naczyniu – otworami do góry. Piec 15-20 minut w 180 stopniach.

Podawać gorące, z łyżką bitej śmietany.