

ROUGETTE



ROUGETTE ROZPÉKACÍ SÝR S MEDEM, OŘECHY, FÍKY A PEČENÝMI HRUŠKAMI

SUROVINY

Snadné. Pro 2 osoby

Rougette sýr k rozpékání jemně
krémový 180g

4 fíky

4 hrušky

2 hrsti vlašských ořechů

hrst rozinek

med

mletá skořice

máslo na vymazání



PŘÍPRAVA

Hrušky rozpůlíme, vydlabeme jadřince a poklademe je rozkrojenou stranou nahoru do zapékací mísy vymazané máslem. Do vydlabaných středů nasypeme rozinky, pokapeme medem, posypeme ořechy a skořicí a na každou hrušku přidáme kousek másla. Hrušky zapékáme 20 – 30min do změknutí cca při 170°C.

Rougette rozpečeme dozlatova dle návodu na obale. Mezitím na pánvi bez oleje opražíme vlašské ořechy. Fíky omyjeme a nakrájíme na čtvrtky. Dozlatova rozpečený Rougette jemně polijeme medem a posypeme opraženými ořechy. Podáváme s rozčtvrcenými fíky, hruškami a pečivem.