



ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ И ГРУШИ С КЛЮКВОЙ И ШАЛФЕЕМ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС 10 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 яблока среднего размера, например сорта Гала или Кокс
- 2 груши среднего размера, например сорта Комис или Роча, нарезанные четвертинками
- 2 ст. ложки свежей клюквы
- 2 ст. ложки сливочного масла, нарезанного кубиками
- Листья шалфея для украшения

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте духовку до температуры 180°C (160° для духовки с вентилятором) | отметки 4 (для газовой плиты).
2. Разложите целые яблоки, четвертинки груш и клюкву на противне. Положите на яблоки и груши кубики сливочного масла.
3. Запекайте около часа, пока фрукты не станут очень мягкими при протыкании кончиком ножа (яблоки должны сморщиться).
4. Выньте из духовки и немного остудите. Украсьте листьями шалфея и подавайте к столу.