



PAISTETTUA OMENOITA JA PÄÄRYNÖITÄ PUOLUKOIDEN JA SALVIAN KANSSA

VALMISTUS: 1 TUNTI 10 MINUUTTIA

AINEKSET

- 4 keskikokoista omenaa, esim. Gala tai Cox
- 2 keskikokoista päärynää, esim. Comice tai Rocha, kuutioituna
- 2 rl puolukoita
- 2 rl voita kuutioituna
- salvianlehtiä koristelua varten

VALMISTUS

1. Lämmitä uuni 180 °C (160° tuuletin) | 350 F | kaasuuuni 4.
2. Asettele kokonaiset omenat, kuutioitunut päärynä ja puolukat uunipellille. Laita omenoiden ja päärynöiden päälle kuutio voita..
3. Paista uunissa noin tunnin ajan, kunnes omenat ja päärynät ovat pehmeitä. Omenan pitäisi olla rypyyinen.
4. Ota pois uunista ja anna jäähtyä hetken aikaa. Koristele salvianlehdillä ja tarjoile.