

Zapečené kaki Persimon se sýrem a ořechy



Suroviny:

2 kaki Persimon Bouquet

lžička cukru

20 g sýru rokfór nebo hermelín

20 g sýru parmazán

20 g sýru niva

lžíce medu

vlašské ořechy

hroznové víno (červené nebo bílé)

Postup:

Kaki Persimon Bouquet omyjeme a nakrájíme na 1 cm silné plátky. Plátky vyskládáme do pečící misky nebo na plech, posypeme lehce cukrem a pečeme v troubě pár minut při 180°C. Po vyjmutí z trouby na kaki Persimon nasypeme směs sýrů, ořechy a dozdobíme hroznovým vínem. Vše nakonec přelijeme medem.

Dobrou chuť!

