

# Pečené nektarinky s mandlemi



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 12min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 2min , Porce: 8

**2262** kalorií , **91 g** cukrů , **149 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pecene-nektarinky-s-mandlemi>

## Příprava

Nektarinky rozpůlíme a odstraníme pecku. Naskládáme je na plech řeznou stranou nahoru. Z mandlí odložíme dvě lžičce a ty nasekáme nahrubo a opečeme nasucho v pánvi. Sušenky a neopečené mandle rozdrtíme na jemno. Přidáme máslo, opečené mandle, cukr a vejce a pořádně promícháme. Touto směsí plníme nektarinky - měli bychom rozdělit celou směs. Polijeme portským vínem a pečeme na 180 °C, asi 40-45 minut dozlatova a dokřupava. Podáváme teplé s řeckým jogurtem.

### Tip k receptu

V původním receptu se používá víno odrůdy marsala – je to italské víno, které je něco mezi vínem a sherry. V ČR se mi ho ale nepodařilo sehnat.



## Ingredience

- 6 nektarinek
- 1 balení BB sušenek
- 100 g másla
- 115 g mandlí
- 85 g třtinový cukr
- 1 vejce
- 250 ml portského vína
- 200 g Řeckého jogurtu

## Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Léto, Celoročně,  
Finančně nenáročná, Vegetarián, Dezert