



# BAGTE ÆBLER OG PÆRER MED TRANEBÆR OG SALVIE

TILBEREDNINGSTID: 1 T 10 MIN

---

## INGREDIENSER

- 4 mellemstore æbler, f.eks. Gala eller Cox
- 2 mellemstore pærer, f.eks. Comice eller Rocha, skåret i kvarte
- 2 spsk. friske tranebær
- 2 spsk. smør i tern
- salvieblade til pynt

---

## TILBEREDNING

1. Forvarm oven til 180°C.
2. Læg hele æbler, kvarte pærer og tranebær i en bradepande. Læg smørtern ovenpå æbler og pærer.
3. Steg i omkring 1 time, indtil de er meget møre, æblerne skal se rynkede ud.
4. Tag ud af ovnen, og lad dem kort køle af. Tag ud af ovnen, og lad dem kort køle af. Pynt med salvieblade inden servering.