



## Ingrediente

Pere - 5 bucati  
Faina - 2 linguri  
Zahar - 2 linguri  
Ulei de floarea soarelui - 3 linguri  
Apa - 250 de mililitri

 40 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Spala, curata de coaja si de samburi perele, dupa care taie-le in felii. Prajeste-le intr-o tigaie.
2. Cand sunt rumenite, scoate-le si lasa-le intr-un vas, deoparte.
3. Caramelizeaza zaharul, apoi adauga faina si stinge cu apa. Peste sos, pune si feliile de pere si mai lasa sa fiarba 15 - 20 de minute.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>