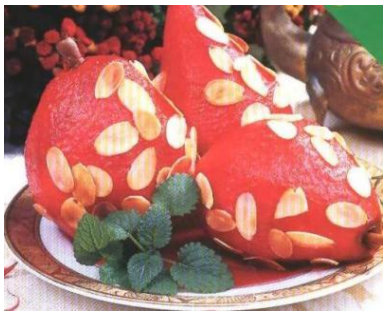
Gruszki w winie

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:
- gruszka - 4 szt.
- cukier - 15 dag
- wino czerwone - 250 ml
- sok z cytryny - 1 szt.
- goździk - 1 szt.
- płatki migdałowe - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Gruszki umyć, osuszyć, obrać, pozostawiając ogonki. Zalać wodą z sokiem z cytryny, żeby nie ściemniały. W garnku zagotować szklankę wody z cukrem, dodać cynamon, goździki i wsypać odrobinę gałki muszkatołowej. Włożyć osaczone gruszki, przykryć i gotować 15 minut na małym ogniu. Dolać wino i dalej gotować bez przykrycia, aż będą miękkie. Gruszki wyjąć, ułożyć na talerzu ogonkami do góry. Migdałowe płatki lekko zrumienić na patelni. Wywar z gruszek odparować, aby pozostał dość gęsty czerwony syrop, polać nim gruszki, posypać migdałowymi płatkami, silnie schłodzić w lodówce.

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.