
Gruszki po burgundzku 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2316 razy.

1 kg gruszek,

250 g cukru,

3 szklanki czerwonego wina,

2-3 goź dziki,

łyżeczka startej skórki cytrynowej,

łyżeczka startej skórki pomarańczowej,

szklanka bitej śmietany,

łyżka octu

Do 3/4 l wody dodać ocet. Do zalewy włożyć gruszki obrane, ale w całości. Cukier, goź dziki oraz skórki zagotować z wodą (350 ml). Na wrzący syrop włożyć gruszki i gotować ok. 15 min. pod przykryciem, na niewielkim ogniu. Dodać wino i gotować jeszcze 20 min. - już bez pokrywki. Gdy gruszki są miękkie, wyjąć i ułożyć w kompotierce. Sok wygotować do gęstości lekkiego syropu i połączyć gruszki. Odstawić do ostudzenia. Podawać bardzo zimne z bitą śmietaną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>