
Gruszki w śmietance pomarańczowej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2139 razy.

dla 4 osób

1 średniej wielkości pomarańcz

3 łyżki likieru pomarańczowego lub wódki

szklanka śmietany

3 goź dziki

szczypta cynamonu

1 łyżka cukru

4 średnie gruszki

Przygotowanie 30 minut

Pomarańcz wyszorować pod bieżącą, gorącą wodą. Sparzyć wrzątkiem. Skórkę zdjąć skrobaczką do jarzyn. Wycisnąć sok. Do śmietany dodać goź dziki, cynamon i cukier. Do soku wyciśniętego z pomarańczy dodać likier, a następnie śmietanę. Gotować 5 minut na małym ogniu w otwartym garnku. Obrać gruszki, pokroić w ć wiartki, usunąć gniazda nasienne. Każdą ć wiartkę delikatnie naciąć w "wachlarzyk". Włożyć do sosu i dusić 5 minut na małym ogniu. Można podawać na gorąco lub zimno.