
Gruszki po burgundzku 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2203 razy.

SKŁADNIKI:

* 12 gruszek

* 250 dkg cukru

* 150 g czerwonego wina

* sok z połowy cytryny

* goź dziki

* szklanka ubitej śmietany kremówki

* Gruszki obrać ze skóry, zostawiając ogonki. Włożyć do miski i zalać wodą zmieszaną z sokiem z cytryny, aby nie szcerniały.

* W rondlu zagotować cukier z wodą. Włożyć gruszki. Dolać wino i gotować do miękkości.

* Gruszki wyjąć. Włożyć do głębokiego naczynia.

* Płyn odparować, aby powstał gęsty syrop.

* Polać nim gruszki i mocno oziębic w lodówce.

* Przed podaniem udekorować bitą śmietaną.

PS

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