

---

# Gruszki po burgundzku 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2151 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>