

Brzoskwinie w sosie marsala

LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wanilia	1 laska
truskawki	5 szt
brzoskwinie	4 szt
wino	250 (marsala)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie umyj, każdą przetnij na pół, wyjmij pestki. Ułóż owoce jedną warstwą w dość szerokim rondlu, zalej winem. Doprowadź do wrzenia, wrzuc przeciętą na pół laskę wanilii i zmniejsz płomień.

Gotuj brzoskwinie przez około 15 minut, od czasu do czasu obracając. Pozostaw w garnku do wystudzenia. Następnie umyj truskawki i porzeczki. Pozostaw je przez jakiś czas na sicie, żeby dokładnie obciekły.

Brzoskwinie podawaj na płaskim talerzu obficie polane syropem z wina. Ułóż obok truskawki i porzeczki. Brzoskwinie można podać z bitą śmietaną.