

Gruszki faszerowan śliwkami

GOSIA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gruszki	75 dag
śliwki	25 dag
cukier	50 dag
spirytus	1 szklanka
sok z cytryny	1 szt
wino czerwone	1 (półslodkie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszki i śliwki umyć, przekroić na połówki. Ze śliwek usunąć pestki. Gruszki obrać, wykroić z nich gniazda nasienne, nadziać połówkami śliwek i skropić sokiem z cytryny. Z cukru i z 3/4 szklanki wody ugotować syrop, do gorącego włożyć gruszki i gotować 15 minut. Następnie owoce delikatnie przełożyć do słoików. Gruszki układać nadzieniem na zewnątrz. Syrop gotować dalej, aż zgęstnieje. Ostudzić syrop, połączyć go z alkoholem i zalać owoce w słoikach. Słoiki dokładnie zakręcić. Smacznego!