

## GRUSZKI W BITEJ ŚMIETANIE

**ELIZAT**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>dżem morelowy</b>	15 dag.
<b>cukier puder</b>	7 dag.
<b>gruszki</b>	5 sztuk
<b>śmietanka kremowa</b>	1/2 szkl.
<b>sok z cytryny</b>	- do smaku
<b>woda</b>	1/2 l.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wody dodać cukier (5 dag) i zagotować. Następnie dodać sok z cytryny. Gruszki obrać, wyciąć nasiona i gniazda. Owoce ugotować w syropie i ostudzić. Po wyjęciu z syropu połówki gruszek nafaszerować dżemem, dwie połówki złączyć tak by utworzyły całą gruszkę. Śmietanę ubić, dodać cukier. Gruszki udekorować bitą śmietaną z cukrem (2 dag).

SMACZNEGO !!!