

gruszki w karmelku

SZNYCEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszki	1 kg
cukier	15 dkg
woda	1/2 l
mąka kukurydziana	2 łyżeczki
mleko	1/2 szklanki
śmietana	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

gruszki obieram, przepoławiam i wydrążam środki. Cukier grzeje na patelni do zbrązowienia i zalewam wrzącą wodą. Gruszki gotuję do miękkości w wodzie z karmelem. Wyjmuję i układam na talerzu. Mieszam mąkę kukurydzianą z mlekiem, dodaję do pozostałego wrzącego płynu, ponownie zagotowuję. Gorącym syropem zalewam śmietanę, mieszam i przygotowanym sosem polewam gruszki na talerzu.