

Karmelowo-waniliowa gruszka

BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masła	łyżeczka
brązowego cukru	2 łyżki
wody	1/5 szklanki
cukru	1/4 szklanki
rum	
lody waniliowe	2 gałki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do roztopionego na patelni masła wsypać brązowy cukier, dodać umytą, wydrążoną, pokrojoną w ćwiartki gruszkę, smażyć, dopóki gruszki nie będą błyszczące. Następnie przygotować karmel: w wodzie rozpuścić cukier, dodać odrobinę rumu, zagotować, gotować ok. 10 minut dopóki karmel nie będzie złotobrązowy. Lody wyłożyć na talerzyk, połączyć karmelem, serwować z przygotowaną wcześniej gruszką.