

Sękacz z gruszką w sosie waniliowym



DOMASKOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sękacz podlaski	1 sztuka
mleko	500 mililitrów
masło	1 łyżka
mąka ziemniaczana	4 łyżeczki
ziarenka z laski wanilii	2 sztuki
połówki gruszek	
cukier waniliowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować sos: wlać mleko do garnka - odlać z niego pół szklanki - w połowie szklanki mleka rozrobić mąkę ziemniaczaną..

Do gorącego mleka w garnku wsypać cukier, dodać pastę, dodać masło, a kiedy całość się zagotuje wlać mieszankę mączną. Mieszać, aż zgęstnieje.

Sękacza pokroić w krążki w szerz i podzielić na połówki, ułożyć na talerzach lub w pucharkach.

Gruszki zagrzać w zalewie, pokroić w plasterki i położyć po jednej połówce do każdej porcji sękacza.

Całość polać dużą ilością waniliowego sosu i podawać od razu po przygotowaniu.