Gruszki w karmelu



HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gruszki	5 sztuk
sok z cytryny	1 sztuka
cukier	1 szklanka
cukier waniiowy	1 torebka
miód	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszki obrać , wycisnąć sok z cytryny i połową soku skropić gruszki.Zagotować 1,2 litra wody z 2 łyżkami cukru i cukrem waniliowym, dodać pozostały sok z cytryny.Do wrzątku włożyć gruszki i gotować 10 minut.Pozostały cukier skarmelizuj na suchej patelni z dodatkiem 2 łyżek wody.Gdy cukier będzie miał złoty kolor dodaj miód, wymieszaj.Gruszki wyłożyć na talerzyki , polać karmelem , podawać deser gorący.