Gruszki w sosie śmietanowym

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszek	1 kg
cukru kryształu	1 szklanka
wody	2 szklanki
masła	1 łyżka
wanilii	1/2 laski
mąki pszennej	1 łyzka
śmietany 18%	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszki umyć, osuszyć i delikatnie obrać ze skórki. Każdą gruszkę przekroić na połowę, usunąć ziarna i obgotować w syropie (zagotować dwie szklanki wody z cukrem). Wymieszać śmietanę z mąką kukurydzianą i startą wanilią . Gdy gruszki będą miękkie należy je wyjąć. Syrop przestudzić, dodać do niego masło i śmietanę, zagotować. Połówki gruszek ułożyć w naczyniu żaroodpornym, zalać przygotowanym sosem i wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 190 stopni na kilka minut, aby na sosie uformowała się rumiana skórka. Podawać gorące.