

Winogrona w aromatycznym sosie



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

winogrona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 4 łyżki cukru, 1 i 1 szklanki soku pomarańczowego, pół łyżeczki cynamonu, 1 łyżeczki imbiru, 1 łyżeczki ekstraktu waniliowego lub migdałowego, 2 łyżki miodu, 4 szklanki winogron bez pestek, 4 plastry pomarańczy do przybrania.

SPOSÓB WYKONANIA: W rondelku wymieszać cukier, sok pomarańczowy, cynamon i imbir. Gotować na małym ogniu przez 10 minut albo do momentu aż płyn zredukuje się o 1/3. Zdjąć z ognia. Ostudzić do pokojowej temperatury. Dodać miód i ekstrakt. Sosem zalać winogrona, schłodzić. Winogrona podawać polane sosem z przybraniem z plasterków pomarańczy.