Gruszki w klonowym sosie



GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

syrop klonowy

gruszki

kardamon

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 6 łyżek syropu klonowego, 6 dojrzałych gruszek z ogonkami, 6 goździków, 8 pokruszonych nasion kardamonu, 2 pałeczki kory cynamonowej, 1 łyżka cukru, 300 ml półsłodkiego białego wina.

SPOSÓB WYKONANIA: Obrać gruszki zostawiając przytwierdzone ogonki. Wcisnąć w spód każdej goździk. Umieścić je razem z pałeczkami cynamonowymi w naczyniu żaroodpornym i posypać górę każdej gruszki kardamonem. Wlać wino i syrop klonowy do rondelka, dodać cukier i podgrzewać na bardzo małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Wylać całość na gruszki upewniając się, że są zanurzone do połowy. Przykryć folią aluminiową i piec przez ok. godzinę w temperaturze 200 stopni lub aż będą miękkie. Przed podaniem usunąć z gruszek goździki, kardamon i pałeczki cynamonowe.