

Walentynkowy deser dla dwojga



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

gruszki	2
miód	1,5 łyżki
cynamon Prymat	0,5 łyżeczki
konfitura żurawinowa	6 łyżeczek
wino czerwone	300 (półslodkie)
Goździki całe Prymat	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 **Prawdziwie miłosny deser dla zakochanych - gruszki w winnej glazurze w wyjątkowo smacznym wydaniu. Ponadto przygotowując ten deser upieczemy dwie pieczenie na jednym ogniu, gdyż w efekcie końcowym będziemy mieć gotowy nie tylko wspaniały i nietypowy deser, ale również aromatyczne, grzane wino - idealny deser i napój na romantyczny wieczór we dwoje.. :)**

W pierwszej kolejności przygotowujemy wszystkie potrzebne składniki - jak na wyjątkowy wieczór przystało muszą być najwyższej jakości! :) Użyłam prawdziwego miodu z mniszka lekarskiego oraz domowej roboty wina jeżynowo-gronowego (robiła moja siostra). Do tego goździki i cynamon Prymat.

KROK 2 W pierwszej kolejności obieramy specjalną obieraczką gruszki - od góry w dół, nie dookoła gdyż będą gorzej wyglądać, ważne aby pozostawić szypułki. Do niewielkiego rondelka wlewamy wino, dodajemy miód, goździki i cynamon - podgrzewamy na wolnym ogniu i ciągle mieszamy aby miód się rozpuścił. Następnie wkładamy do wina gruszki i gotujemy na wolnym ogniu ok. 10 minut. Moje gruszki były dość twarde dlatego gotowałam je aż 12 minut i były idealne, jednak jeśli gruszki są miękkie to wystarczy nawet 5 minut. Pilnujemy aby wino nam nie wykapało.

- KROK 3 Gruszki zaraz po wyjęciu z wina przekładamy do miski z mielonymi orzechami i dokładnie je obtaczamy i dociskamy.
- KROK 4 Na dwóch, niewielkich talerzykach układamy po 3 łyżeczki konfitury i układamy na środku gruszki – podajemy jako walentynkowy deser razem z lampką grzanego, aromatycznego wina.