

Brzoskwinie w czerwonym winie



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brzoskwinie	4 sztuki
cukier	7,5 dag
skórka z 1/2 cytryny	1/2 cytryny
cynamon	laska
wino czerwone	1/2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie sparzyć, zdjąć z nich skórkę. Przekroić na pół i wyjąć pestki. Czerwone wino zagotować z cukrem, skórką z 1/2 cytryny i laską cynamonu. Dodać brzoskwinie. Gotować je ok. 10 min, wyjąć przyprawy. Wystudzić brzoskwinie w winie.