



GRUSZKA W CZERWONYM WINIE

Składniki:

- 2 gruszki
- wino czerwone wytrawne
- 2 gwiazdki anyżu
- 8 goździków
- 2 kory cynamonu
- 6 łyżek brązowego cukru
- 2 łyżki miodu

Wykonanie:

- gruszki obciąć na dole, zostawić ogonek.
- obrać ze skórki i od spodu wydrążyć gniazda nasienne
- wlać zimne wino do garnka, taką ilość, aby przykryć gruszki
- dodać anyżki, goździki, cynamon, cukier i miód
- gotować do miękkości
- udekorować talerz z gruszką według uznania np. rodzynkami, orzechami, kolorowymi cukierkami, itp.

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES.

www.dietabezglutenowa.pl