

Hrušky na víně

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Hrušky 6 ks
- Červené víno 250 ml
- Studené máslo 50 g
- Světlý třtinový cukr 100 g
- Skořice, přepůlená 2 ks
- Badyán 2 ks

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Spodky hrušek (u bubáků) jemně seřízněte, aby hrušky dobře seděly v hrnci. Pak je do hrnce jednu vedle druhé vyskládejte a zalijte vínem. Pokladte kousky másla, zasypete cukrem, přidejte skořici a badyán a přiklopené pečte 30 minut. Pak odklopte, několikrát přelijte vínem z pekáče a odklopené 40 minut dopečte. Velmi často podlévejte. Podávejte s pořádným kopečkem zakysané smetany nebo mascarpone.