

Kořeněné švestky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- balzamikový ocet 4 lžíce
- červené víno 150 ml
- hřebíček 4 ks
- lístkové ořechy 40 g
- niva 250 g
- anýz 2 ks
- drcený černý pepř 1.2 lžička
- směs listových salátů 100 g
- celá skořice 1 ks
- švestky 400 g
- třtinový cukr 100 g
- zázvor 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V pánvi typu wok nebo kastrolu svaříme víno s octem a cukrem. Přidáme do něj všechno koření i šťávu z nastrohaného zázvoru a všechno vaříme zvolna asi 5 minut, dokud tekutina nezíská sirupovou hustotu. Švestky vložíme do sirupu a při mírné teplotě je v něm necháme za občasného promíchání táhnout asi 7-8 minut. Na talíře rozdělíme pokrájený sýr, přidáme salát, nasekané ořechy a podušené švestky - mohou být teplé i studené.

