

Restované švestky s vanilkou a červeným vínem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Švestky 600 g
- Máslo 80 g
- Hnědý cukr 100 g
- Vanilkový lusk 1 ks
- Červené víno 200 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Švestky překrojíme napůl a vyjmeme pecky. Do pánve dáme máslo, počkáme dokud se roztaje a potom přidáme cukr a na polovinu podélně rozřezaný vanilkový lusk. Vaříme dokud se cukr

nerozpustí na karamel. Potom přidáme švestky a krátce je restujeme tak minutku z každé strany. Poté podlijeme vínem a chvíli povaříme, ať směs zhoustne. Pokud se vám budez dát, že švestky jsou už dost měkké, hned dáme pánev pryč z ohně. Hotové švestky jsou dobré zatepla i zastudena. V lednici směs ještě o něco víc ztuhne. Podáváme s vanilkovou zmrzlinou.