

Marinované klementinky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Červené víno 300 ml
- Moučkový cukr 120 g
- Svitek skořice 1 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Klementinky 6 ks
- Pistáciové oříšky 3 lžíce
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Vanilková zmrzlina 1 balení

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Víno nalijte do hrnce, přidejte cukr, skořici, vanilkový lusk a zalijte 150 ml vody. Na slabém ohni pomalu zahřívejte. Občas promíchejte, aby se cukr rozpustil. Přiveďte k varu a na mírném ohni nechte 5 minut probublávat.

Klementinky opatrně oloupejte - aby zůstaly v celku - a důkladně, zároveň však opatrně je zbavte všech bílých vláken a zbytků kůry. Přidejte je do vinného roztoku a 10 minut je povařte. V půlce obraťte.

Klementinky opatrně vyndejte z nálevu a ten ještě povařte, aby zhoustl. Klementinky podávejte přelité sirupem, posypané pistáciemi, případně se zakysanou smetanou, šlehačkou anebo zmrzlinou.