

Jablíčka na červeném víně

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- suché červené víno 500 ml
- cukr krupice 200 g
- vanilkový cukr 1 ks
- skořice celá 2 ks
- jablka 6 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- cukr moučka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci smíchejte víno, cukr a skořici. Zahřívejte za stálého míchání na středním plameni asi dvě minuty, dokud se cukr nerozpustí. Pak do hrnce narovnejte oloupaná jablíčka, nakrájená na čtvrtky nebo na kroužky.

Až se vinná směs začne vařit, stáhněte plamen a nechte vařit do změknutí. Během vaření je můžete občas obrátit. Vyndejte jablka z hrnce, rozdělte na dezertní talíře a nechte trochu zchladnout.

Mezitím přiveďte zbytek vinné směsi k varu. Za občasného míchání vařte asi deset minut, dokud sirup mírně nezhoustne. Přelijte jablka tímto sirupem, ozdobte zakysanou smetanou, kterou jste smíchali s moučkovým cukrem. Skvěle chutnají také s vanilkovou zmrzlinou.