

Hrušky na víně

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 225 g
- skořice celá 1 ks
- šťáva citronová 1 ks
- kůra citronová 1 ks
- víno červené 570 ml
- hrušky 6 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V hluboké pánvi nebo hrnci přivedte do varu červené víno, citronovou šťávu s kůrou, cukr a skořici. Mícháme dokud se cukr nerozpustí a pak asi minutu prudce vaříme. Hrušky podélně oloupeme, ponecháme jim však stopky. Odstraníme bubáka! Hrušky vložíme do vína stopkami nahoru, pomalu vaříme asi 20 minut. Pokud hrušky vykukují, přeléváme je vínem. Hrušky vyndáme vlažné a z vína odstraníme skořici a koření. Pokud je sirup moc řídký, svaříme ho, poté ho nalijeme na hrušky a dáme zchladit, nebo podáváme teplé. Hrušky ozdobíme lupínky mandlí a šlehačkou.