

Gruszki gotowane w korzennym syropie z sosem karmelowym

Składniki na danie za ok. 30 zł dla 4-6 osób

Składniki:

4 świeże gruszki

4 łyżki cukru

goździki, kora cynamonowa, kardamon, anyż do smaku

korzeń imbiru

sok z jednej cytryny

1 łyżka likieru miętowego

Sos:

10 dag cukru

200 ml śmietany 36%

1 laska wanilii

Owoce, świeża mięta do dekoracji

Sposób przygotowania:

W garnku zagotować 1 litr wody razem z cukrem, przyprawami i likierem miętowym. Następnie dodać obrane gruszki i gotować je do miękkości. Przygotować sos: skarmelizować cukier, dodać odrobinę syropu powstałego w trakcie gotowania gruszek, śmietanę oraz wanilię. Gotować, aż sos zgęstnieje. Ciepłe gruszki ułożyć na talerzu, polać sosem i udekorować owocami oraz miętą.