

Kruške u vinu

Potrebno je:
(za 2 osobe)

2-3 kruške
1 l crnog vina
1 šipka vanile
1 šipka cimeta
1-2 zvezdasta anisa
5-10 klinčića
2-3 lista svežeg đumbira
1 kašika ušćerene korice narandže
100 g smeđeg šećera (4 pune kašike) + još jedna kašika

Način pripreme:

Kruške sam oljuštila (s tim da sam ostavila peteljke) i na dnu malo zasekla tj. poravnjala da bi mogle da "stoje".

U šerpicu sam sipala vino, šećer i sve začine, promešala i ubacila kruške pa sve zajedno kuvala nekih 15-20 minuta na umerenoj vatri (dok kruške nisu omekšale tj. poprimile crvenu boju, s vremena na vreme sam ih okretala jer nisu baš cele bile potopljene u vino).

Onda sam kruške izvadila, vino procedila u dve čaše (da popijemo) a ostatak vratila na ringlu (oko 100-150 ml), dodala još jednu kašiku šećera i kuvala dok se nije pretvorilo u ređi sirup (kako se bude hladilo još malo će se zgusnuti).

I znači na tanjiriće sam stavila po krušku, prelila sirupom i poslužila.

Napomena: Kuvano vino koje se dobije da se pije je jako fino, aromatično, ali blago u smislu da je sav alkohol ispario :)



Link recepta: <http://1331999.blogspot.com/2012/02/kruske-u-vinu.html>