

Kuvane kruške u crnom vinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kruške
- **1** limun - sok
- **500 ml** crnog vina
- **100 g** žuti šećera
- **1** štapić cimeta
- **1** zvezdasti anis
- **3** kašičice meda
- **1** kašičica gustina

Priprema

Kruške operite, oljuštite i ostavite im peteljke. Donji deo poravnajte da bi mogle da stoje. Poprskajte ih sokom od limuna da ne bi potamnele i ostavite sa strane.

U uži dublji sud sipajte vino, dodajte šećer, med, štapić cimeta i anis. Dodajte kruške i kuvajte na laganoj vatri 15-20 minuta, u zavisnosti koliko su kruške zrele. Za vreme kuvanja kruške okrecite da poprime istu boju pazeci da zadrže oblik.

Kuvane kruške izvadite na tacnu, a 2/3 vina odlijte. Izvadite štapić cimeta i anis, pa u preostalo vino umešajte gustin razmučen u malo crnog vina. Kuvajte uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Sos prelijte po kruškama i ukasite listićima nane. Služite ih tople, sa šlagom ili sladoledom od vanile.

Savet