

Kineske kruške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Voce:

- **800 g** krušaka sorte Viljamovka (4 kom.)

Za prženje:

- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** kristal šećera

Za umak:

- **20 g** škrobnog brašna (1 prepuna kašika)
- **50 ml** vode
- **50 ml** vinskog sirceta
- **100 g** kokosovog šećera
- **1 najmanja kašičica** mlevenog umbira

Priprema

Kruške oljuštiti, prepoloviti te malom kašičicom izvaditi deo sa semenkama.

U tavu staviti ulje i 2 kašike kristal šećera, na laganoj vatri propržiti da šećer pocne žutiti te na propržen šećer reati polovine krušaka. Kratko propržiti prvo sa jedne strane, pa okrenuti i pržiti sa druge strane tek toliko da se prženi šećer malo primi na kruške (cca 5-7 minuta).

Škrobno brašno pomešati sa vodom i razmutiti u glatku tekucinu. U tavu staviti kokosov šećer, mleveni umbir, vinsko sirce i razmuceno škrobno brašno sve varjacom dobro izmešati te pržiti na laganoj vatri da se škrobno brašno malo stegne i postane prozirno.

Na umak poreati kruške pa kratko pržiti prvo sa jedne strane, okrenuti ih te pržiti sa druge strane (cca 5-7 minuta).

Izvaditi kruške iz umaka. Ako je umak pregusti dodati mešavinu vinskog sirceta i vode (cca 50 ml) i uz mešanje kratko prokuvati. Umak prebaciti u plitku posudu za posluživanje i na umak poreati kruške.

Savet

Recept sa tim nazivom sam davnih 70-ih prošlog stoljea dobila od prijateljice iz Minhena. Verovatno nema veze sa Kinom, ali sam ostavila isti naziv pod kojim sam recept dobila. Slatkasto kiselkast okus sa laganom ljutinom umbira me oduševio kako onda tako i dan danas. Nekada sam radila sa smeim šeerom od šeerne repe (drugog i nije bilo za kupiti kod nas), sada sam prvo probala sa žutim šeerom od šeerne trske i konano sa tamno smeim organskim kokosovim šeerom od kojeg se dobija prelepa boja umaka. Bitno je da kruške budu sone, a sorta Viljamovka je izuzetno sona.