

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 šecera
- **1** štapičcimeta
- **1**zvezdasti anis
- **3** kašikemeda
- **1** kašicicagustina

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 šecer, med, štapić cimeta i anis. Dodajte kruške i kuvarajte na laganoj vatri 15-20 minuta, u zavisnosti koliko su kruške zrele. Za vreme kuvaranja 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 raznucen u malo crnog vina. Kuvarajte uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Sos prelijte po kruškama i ukrasite listicima nane. Služite ih tople, sa šlagom ili sladoledom od vanile.

Savet