



GRUSZKA W BIAŁYM WINIE Z LODAMI CZEKOLADOWYMI

Składniki:

- 2 gruszki
- 1 - 2 szklanki białego, wytrawnego wina
- 2 gwiazdki anyżu
- 2 kory cynamonu
- 6 łyżek brązowego cukru
- 4 gałki bezglutenowych lodów czekoladowych

Wykonanie:

- gruszki przekroić wzdłuż, obrać ze skórki i wydrążyć gniazda nasienne
- gruszki włożyć do garnka i zalać taką ilością wina, aby przykryć gruszki
- dodać anyż, cynamon i cukier
- gotować do miękkości
- gruszki troszkę przestudzić
- połówkę gruszki wyłożyć na talerz i położyć kulkę lodów
- talerz do serwowania deseru można udekorować sosem z gotowania gruszek, rodzynkami, orzechami

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.

www.DietaBezglutenowa.pl