



Поширани круши во сос од путер и цимет

Ако сте во потрага по едноставен, евтин, но отмен десерт за да ги импресионирате пријателите, тогаш овој рецепт е за Вас. Пошираното овошје е секогаш пријатно, а во оваа прилика ќе ги споиме крушите со прекрасен богат сос од путер и цимет.



Состојки:

- 2 големи круши
- 1 стапче цимет
- 50гр. ванилин шеќер
- 1 литар вода
- 100 грама путер
- 1 супена лажица цимет во прав
- нане за декорација

Чекор 1

Прво ќе ги излупиме крушите. Ќе ги оставиме рачките на врвовите заради сервирањето подоцна, засега само излупете ги крушите од долу до горе. Срцевините ќе ги отстраниме подоцна. Повторете ја постапката и за втората круша. Ако имате повеќе време помеѓу лупењето и поширањето, тогаш треба да ги прелиете крушите со лимонев сок за да не потемнат. Белите круши се најдобри за овој рецепт затоа што се во контраст со сосот со цимет.

Чекор 2

ВРЕМЕ Е ЗА ПОШИРАЊЕ: Загрејте ја водата во тава и ставете ги лентата цимет и шеќерот пред да ги ставите и крушите. Крушите ќе го попримат вкусот од циметот, а за овој рецепт користиме ванилин шеќер кој дава побогат вкус. Во оваа фаза можете да додадете чаша суво бело вино, но тоа не е неопходно.

Чекор 3

Поширајте ги крушите на средно силен оган околу 15 до 20 минути. Не сакаме течноста пребрго да зоврие, затоа што сакаме бавно да ги пошираме крушите, а пребрзото зовривање ќе значи губење премногу течност. Ќе го почувствуваме мирисот на циметот додека се вари со крушите. Повремено превртувајте ги крушите и со допир проверувајте дали омекнуваат.

Чекор 4

Во меѓувреме ќе го приготвиме сосот од путер и цимет. Едноставно земете го путерот затоплен на собна температура и во него ставете го циметот во прав и малку ванилин шеќер. Мешајте ја смесата со вилушка додека вкусовите се не соединат.



Чекор 5

Извадете ги крушите од течноста за поширање кога ќе се зготват и оставете ги да се изладат пред да ги извадите срцевините. Кога ќе се изладат, земете мал остар нож и отстранете ги срцевините од сите круши. Обидете се да зафатите што е можно помалку од месото додека сечете. Повремено промешувајте.

Чекор 6

Земете ја малата Делимано тава за пржење и загрејте ја на тивок оган. Сакаме да го растопиме сосот од путер и цимет на тивок оган пред да го сервираме со крушите.

Чекор 7

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Земете едноставна, но елегантна чинија и сервирајте две половинки од круша во чинијата, а потоа со лажица прелијте го овошјето со сосот. Празнините од срцевината убаво наполнете ги со сос, и на крајот украсете со малку нане.

Совет

Ова е десерт кој изгледа одлично и за негова подготовка се потребни многу малку време и пари. Циметот можете да го замените со индиско оревче или ѓумбир, но секако можете да експериментирате и со тоа које овошје ќе го поширате. Ова е релативно здрав десерт и можете да го користите секое свежо овошје што Ви е достапно.

Користени производи:



Тава за пржење



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk