



## Поширани праски во бело вино

Во одредени периоди на годината навистина може да се извлече најдоброто од сезонските производи, а кога е сезона на праските – тие се вистинска наслада. Еве една идеја како да го извлечете интензивниот вкус од праските, поширани во комбинација со бело вино и шеќер.



### Состојки:

- 2 големи праски
- 500 милилитри бело вино
- 50 грама ванилин шеќер
- шлаг за сервирање

### Чекор 1

Загрејте го шпоретот и ставете ја Делимано тавата за сос на оган.

Ставете ги двете големи праски во тавата и прелијте ги со белото вино.

Потоа ставете го шеќерот. Овде користиме ванилин шеќер.

Оставете да зоврие.

### Чекор 2

Оставете да крчка на средна температура околу 25 минути. Повремено превртувајте ги праските за да бидат опфатени сите страни.

Како што течноста испарува, со лажица преливајте ја врз праските. Не ставаме капак што ќе ја задржи течноста, затоа што сакаме таа да испари и подоцна да згусне во посладок сируп.

### Чекор 3

Време е за сервирање: Ставете ги двете праски во чинија и прелијте ги со сосот.

За крај, ставете малку шлаг одозгора.

Десертот е готов!



**Користени производи:**



**Сад за сос**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)