Gruszki w różowym winie z sosem karmelowym

Składniki

- 2 szt. gruszki
- 250 ml francuskie wino różowe
- 4 łyżki cukier
- 1 kawałek kora cynamonu
- 1 kawałek laska wanilii
- 1 garstka żurawina staropolska
- 200 g cukier
- 150 ml kremówka
- 3 szt. goździki

Sposób przygotowania

Gruszki obrać z skórki pozostawiając ogonek, wydrążyć gniazda nasienne.Do wina dodać cukier, goździki, korę cynamonu. Laskę wanilii przeciąć wzdłuż , wyskrobać ziarenka i razem z kawałkami laski dodać do wina.Do wina włożyć gruszkę i gotować około 10-15 min na lekkim mruganiu. Gruszki wyjąć i ostudzić.Sos karmelowy: cukier lekko karmelizować dodać śmietanę i mieszać do połączenia składników.Do środka każdej gruszki dodać żurawinę staropolską.Zimny sos przelać na talerzyk, ułożyć gruszki i udekorować listkami mięty.Do deseru można podać lampkę francuskiego różowego wina, który podkreśli swym delikatnym, orzeźwiającym i owocowy bukietem smak deseru.