

Vyne keptos kriaušių puselės su karšto rūkymo antienos filė



Gaminimas

Vyną su cukrumi, citrinos sultimis ir prieskoniais pakaitiname ir dedame kriaušių puseles. Viriname ant nedidelės ugnies 15-20 minučių, kol kriaušės suminkštėja, o vynas virsta sirupo konsistencijos. Leidžiame šiek tiek atvėsti, į išskobtą kriaušių vidų dedame kubeliais supjaustytą antienos filė ir apilame šaukštu sirupo. Už receptą dėkojame Monika Oliv. Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
2 vnt.	kriaušių
300 ml	raudonojo vyno
100 g	cukraus
0,5	citrinos sulčių ir šiek tiek tarkuotos žievelės
žiupsnelis	cinamono
žiupsnelis	malto anyžiaus.