

Pikantne, gotowane gruszki z imbirem

Egzotyczny deser z gruszkami w roli głównej.

 Czas na High: 1-2 godz.

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 3-4 godz.

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 duże cytryny
- 750 ml gotującej się wody
- 225 cukru pudru lub zwykłego
- 4 łyżki stołowe dobrze posiekanego imbiru
- 1 łyżka stołowa świeżej papryczki chilli
- 2 laski cynamonu
- 5 lub 6 dojrzałych gruszek
- 6 małych kawałków imbiru z zalewy
- Lody waniliowe do podania
-



Wykonanie:

Obierz cytrynę obierakiem do warzyw i wyciśnij cały sok.

Do naczynia kamionkowego wlej gotującą się wodę. Dodaj cukier, świeży imbir, chilli, cynamon, skórkę z cytryny oraz sok, przykryj pokrywką i włącz wolnowar.

W międzyczasie, delikatnie obierz gruszki zostawiając na miejscu ogonki. Używając wydrążacza usuń gniazda nasienne z gruszek.

Umieść obrane gruszki w gotującej się wodzie z cukrem. Przykryj i gotuj w wolnowarze Crock-pot przez 3-4 godziny w trybie grzania LOW lub 1-2 godziny w trybie HIGH lub do momentu kiedy gruszki będą miękkie.

Po ugotowaniu, delikatnie wyjmij gruszki, przekrój na połowę i podawaj z lodami waniliowymi o odrobiną posiekanego imbiru z zalewy.