Gruszka w sosie waniliowym

Tylko z Natury

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

woda - 1/4 litr
cukier - 5 dag
gruszki - 4 szt.
Sos waniliowy: -
mleko lub śmietana - 250 ml
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
żółtka - 2 szt.
laska wanilii - 1/2 szt.
cukier - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować syrop z wody i cukru. Gruszki umyć, obrać, przepołowić, oczyścić z gniazd nasiennych, opłukać, włożyć do gorącego syropu, gotować powoli ok. 10 minut. Gdy zmiękną wyjąć, ostudzić i zalać sosem waniliowym.

KROK 2: Sos waniliowy:
Z zimnego mleka odlać 1/4 szklanki i rozprowadzić w nim mąkę ziemniaczaną. Resztę mleka zagotować z wanilią, wlać mleko z mąką i mieszając zagotować. Utrzeć żółtka z cukrem, wlać do nich 2 łyżki zagotowanego mleka z mąką, dokładnie wymieszać i wlać do reszty mleka. Chwilkę "trzymać" na niewielkim ogniu, cały czas mieszając, tak by sos zgęstniał ale się nie zagotował. Odstawić z ognia i wystudzić mieszając.