




## 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, przepołować, 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.