

Gruszki w czerwonym winie sous vide

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 40 min

Użyte akcesoria :

- brak

Przygotowanie :

Krok 1 - Wino i sok z cytryny zamrozić w dwóch porcjach (najlepiej w pojemniku do kostek lodu).

Krok 2 - Gruszki umyć i obrać, za pomocą ostrego nożyka wydrążyć gniazda nasienne, posypać cynamonem i kardamonem. Włożyć do woreczków, dodać zamrożone wino i sok z cytryny oraz miód. Gruszki zapakować próżniowo.

Krok 3 - Do dzbanka włożyć torebki z gruszkami, wlać wodę – tyle, żeby przykryć torebki. Torebki z gruszkami powinny być całkowicie przykryte wodą.

Krok 4 - Zamknąć pokrywę dzbanka, gotować sous vide – temperatura 75°C, czas 40 minut.

Krok 5 - Po ugotowaniu wyjąć gruszki z torebek, podawać z dowolnym słodkim sosem jako deser.