



Keitetyt maustepäärynät

Aineet: 4 päärynää
vettä
Liemi:
1 tl kanelia
1 tl kuminaa
2 rkl hunajaa
1/2 dl makeaa valkoviiniä
1 rkl öljyä
2 dl päärynöiden keitinettä
2 keltuaista
muskottikukkaa

Valmistus: Kuori päärynät ja keitä ne vähässä vedessä. Säästä vesi.

Poista siemenkodat ja leikkaa päärynät neljään osaan. Pane palat kattilaan ja lisää keltuaista ja muskottikukkaa lukuun ottamatta muut ainekset. Keitä hiljaisella lämmöllä noin 10 minuuttia.

Nosta päärynät tarjoiluastiaan. Lisää liemeen kaksi vatkattua keltuaista. Mausta muskottikukalla ja tarjoa kuumana.