



Päärynät viinisiirapissa - Wardonys in Syrap

Aineet: 1 kg kypsiä päärynöitä
1 tl kanelia
5 dl punaviiniä
1,25 dl sokeria
0,5 tl inkivääriä
1 rkl punaviinietikkaa
riipaus sahramia halutessasi

Valmistus: Keitä päärynät kuorineen kypsäksi, tämä vie noin 5 minuuttia. Kuori keitettyt päärynät. Päärynät voi jättää kokonaisiksi tai paloitella, mutta jos paloittelet ne, poista samalla siemenkoti ja päärynän keskellä oleva kova "ruoto". Laita punaviini ja kaneli kattilaan, lisää sokeri ja lämmitä sekoittaen, kunnes sokeri on sulanut. Lisää päärynät liemeen ja hauduta miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia, älä anna liemen kiehua, jotta päärynät eivät hajoa. Lisää inkivääri, etikka ja sahrami hauduttamisen loppupuolella. Jäähdytä päärynät ennen tarjoilua.

www.superkokki.com