



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Десерты » Груша в чайном сиропе

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Груша в чайном сиропе

10 сентября 2020 08:19 · <https://open-cook.ru/recipes/grusha-v-chajnom-sirope>



Груша, томлённая в чайном сиропе - это потрясающий по своему вкусу и нежности изящный десерт. Предельно простой рецепт, который осилит и ребёнок. Я наткнулась на него в своей ленте в Инстаграм и поняла что он идеально подойдёт для груш, которые выросли в саду моих родителей.

Для этого десерта нужно взять груши твёрдых сортов иначе они просто развалятся в сиропе. В оригинальном рецепте используется индийский чай, но я взяла чайную ложку молочного улунa. Запах в квартире стоял фантастически приятный.

На 3-4 порции:

- 0,5 литра воды
- 130 гр сахара
- сок одного лайма или лимона (ну сложно с лайками у нас, что поделать)
- 3-4 небольших груши твёрдых сортов
- 1 ч.л. индийского чая (у меня был молочный улун)
- немножко измельчённого фундука и мяты для подачи
- 6-8 ст.л. йогурта (сметаны или сливок) для подачи

Воду с сахаром и соком лайма или лимона довести до кипения в небольшой кастрюле или сотейнике. Всыпать чай.

Груши почисть от кожуры, лучше сделать это овощечисткой. Добавить кожуру в сироп и следом положить груши. Готовить при слабом кипении не менее 30 минут до мягкости груш.



На тарелку положить 2 ст.л. йогурта, сверху разместить грушу. Посыпать рубленым фундуком и измельчённой мятой.



Приятного аппетита!