

Avižinė košė su uogų sirupe virtomis kriaušėmis

Paragaukite vieną iš 3 naujų košių pagardų!

4 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 20 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 300 ml vandens
- 200 g cukraus
- 200 - 300 g uogų (gervuogių, aviečių, serbentų, bruknių, spanguolių)
- 4 vnt. kriaušių (nuplautų, be žievelės)

- 1 Puode užvirinkite vandenį, suberkite cukrų. Kai šis ištirps, suberkite uogas. Kai vėl viskas užvirs, sudėkite į puodą kriaušes ir 5 min. pavirkite.
- 2 Tada karštį išjunkite ir palikite kriaušes sirupe, kad įsigertų uogų skonio. Šiuo pagardu skaninkite košes. Nesunaudotą pagardą sudėkite į stiklainį, užsukite dangtelį ir laikykite šaldytuve.

Patarimai ir gudrybės

- Sirupui pagardinti įberkite šaukštelį "Dr. Oetker" vanilinio cukraus.