



Опубликовано - *Рецепты на ужин* (<http://na-ujin.ru>)

[Главная](#) > Персики отварные в сиропе

Выход:

3 порции

Заготовка:

5 минут

Приготовление:

15 минут

Общее время:

20 минут

Рецепты из персиков



Ингредиенты

- Персики 5 шт.
- Сахар 200 г
- Вода 1 л

- Ваниль 10 г (или ванильный сахар)

Описание персиков отварных в сиропе

Это прекрасный рецепт для любителей персиков. Персики можно купить в любое время года. Чтобы они были мягкими и сочными, попробуйте приготовить их по нашему рецепту.

Рецепт персиков отварных в сиропе

Смешиваем сахар с водой, добавляем специи и пряности и варим на медленном огне в течение 10 минут.

Берем твердые и безвкусные осенние или зимние персики, разрезаем пополам и вынимаем косточку. Половинки укладываем в кастрюлю с сиропом и варим на маленьком огне 10 минут.

Выкладываем персики в тарелку и поливаем вкуснейшим сиропом, в котором они готовились. Можно положить еще шарик ванильного мороженого. Ешьте горячими или холодными – как вам больше нравится.

Совет и примечание к рецепту:

Сахар лучше добавлять при использовании ванили. Если же вы используете ванильный сахар, то советуем уменьшить количество обычного сахара.

Оценка 5/5 ▼

Средняя оценка: 5 (1 оценка)

Рейтинг
