

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Lingonpäron

4 portioner:

4 medelstora, fasta päron

Lag:

2 l. lingon

$\frac{3}{4}$ l. vatten

1 l socker

1-2 bitar kanel

Päron måste vara fasta, halvmogna.

- Skala päronen och gröp från botten så att päronet blir kärnfritt.
- Koka lingon och vatten i ca 10 minuter sila av lingonen.
- Koka upp lingonsaften med sockret och kanelen i en bredbottnad kastrull.
- Ställ päronen upp med det urgröpta hålet ner i kastrullen och sjud sakta i lagen tills de är nästa mjuka, bästa resultatet blir med lock.
- Ta upp päronen. Låt lagen koka så den blir simmig och håll över päronen precis innan servering.
- Servera med lättslagen grädde till.

Päronen är godast lätt ljumma.

Smaklig spis!