
Konfitury z gruszek lipcowych

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3217 razy.

Tradycyjna:

2 kg oczyszczonych gruszek

1,5 kg cukru

1 laska wanilii

łyżka octu

litr wody

sok z dużej cytryny

Ocet zmieszać z wodą, wkładać do niego kawałki oczyszczonych gruszek, aby nie czerniały.

Zagotować osobno litr wody i wrzucić osączone owoce.

Gotować 7 minut, osączyć .

Ugotować syrop z całego cukru, szklanki wody, soku cytryny i przeciętej laski wanilii.

Włożyć do wrzącego gruszki, zagotować raz, zdjąć z ognia.

Kiedy konfitura ostygnie, zagotować ponownie i gotować na wolnym ogniu 25 minut.

Wyjąć wanilię i przełożyć konfiturę do jałowych słoików; można na spód i na wierzch kapnąć brandy lub winiaku.

"Kobieta i Życie"