
Kompot z gruszek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3346 razy.

Składniki:

1 kg. dojrzałych, twardych gruszek

20 dag cukru

3 szkl. wody

przyprawy:

anyż gwiazdkowaty,

cynamon

Sposób I

Wodę zagotować z cukrem i przyprawami. Owoce umyć , wyjąć gniazda nasienne, ułożyć w przygotowanych słojach. Natychmiast zalać gorącym syropem (pozostawić 2 cm od brzegów słoja), zamknąć . Pasteryzować w temp. 95 st. C (słoiki 0,5 litra - 20 min, większe - 25 min).

Sposób II

Obrane gruszki krótko obgotować w małej ilości wody. Ułożyć w słojach, zalać gorącym syropem, pasteryzować .

Rada: Małe gruszki można pozostawić w całości, wyjmując tylko gniazda nasienne. Przejrzałe gruszki sprawiają, że syrop mętnieje. Niedojrzałe są niesmaczne.

Pozdrawiam,

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>