
Pikantne gruszki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3570 razy.

Składniki:

1 kg dojrzałych, twardych gruszek

0,5 litra czerwonego wytrawnego wina

1 cytryna

5 szklanek czerwonego octu winnego

1 szklanka cukru

25 dag miodu

ziarna czarnego pieprzu

goź dziki

ziele angielskie

cynamon

liście laurowe

Gruszki obrać , włożyć do zimnej wody zmieszanej z sokiem z cytryny. Do naczynia wlać ocet i wino, włożyć cukier, miód i przyprawy, zagotować , odszumować i gotować 5 min. Włożyć gruszki na ok. 30 min. Już miękkie owoce wyjąć i ułożyć w słoikach. Syrop zagotować , aż połowa wyparuje i zgęstnieje. Zalać nim owoce, by były całkowicie przykryte, szczelnie zamknąć słoiki. Odstawić w chłodne miejsce.

Rada: Gruszki znakomicie smakują z pieczonym ciemnym mięsem, zwłaszcza z dziczyzną. Są najsmaczniejsze, kiedy postoją kilka tygodni w piwnicy.

Pozdrawiam,

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