

## Domowa żurawina do mięs, wędlin i serów



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>sok z żurawiny niesłodzony</b>	250 mililitr
<b>woda</b>	500 mililitr
<b>pomarańcza</b>	1 sztuka
<b>cukier</b>	4 łyżka
<b>cynamon</b>	1/2 łyżeczka
<b>gałka muskatołowa mielona</b>	1/4 łyżeczka
<b>imbir mielony</b>	1/4 łyżeczka
<b>goździki</b>	4 sztuka
<b>żurawina</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żurawinę zalać ciepłą wodą i odstawić na 2-3 godziny. Dolać sok żurawinowy, dosypać cukier oraz sok wyciśnięty z pomarańczy i goździki. Wszystko gotować do napęcznienia żurawiny i wyparowania 2/3 płynu. Usunąć goździki i wszystko rozdrobnić za pomocą blendera. Przetrzeć przez sito (aby pozbyć się pestek i skórek). Przełożyć do garnka, dodać skórkę startą z pomarańczy, imbir, chili, gałkę muskatołową i cynamon. Smażyć na wolnym ogniu ciągle mieszając przez około 10-15 minut do zgęstnienia i połączenia się smaków. Przed podaniem wystudzić. Można przechowywać w czystym słoiku w lodówce do tygodnia.