

## Gruszki imbirowe



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>gruszki</b>	1 kilogram
<b>Goździki całe Prymat</b>	10 sztuk
<b>ocet winny</b>	400 mililitrów
<b>cukier</b>	250 gramów
<b>imbir</b>	50 gramów
<b>Cynamon cały Prymat</b>	1 sztuka
<b>woda</b>	400 mililitrów
<b>cytryna</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynę wyszorowałem, wyplukałem, sparzyłem wrzątkiem. Następnie osuszyłem cienko obrałem. Skórkę cytrynową pokroiłem na cieniutkie paseczki. Korzeń imbiru obrałem, pokroiłem na plasterki. Gruszki umyłem, obrałem, przekroiłem na pół, usunąłem gniazda nasienne. Z octu, 1,5 szklanki wody i cukru przygotowałem zalewę. Dodałem przyprawy i skórkę cytrynową, zagotowałem, zdjąłem z ognia. Połówki gruszek naszpikowałem goździkami, włożyłem do zalewy. Gotowałem na małym ogniu pod przykryciem ok. 15 minut. Przełożyłem gruszki do wyparzonych słoików. Zalewę gotowałem następne 30 minut. Gorącym płynem zalałem owoce w słoikach, tak aby były w całości przykryte zalewą. Słoiki szczelnie zamknąłem.