

gruszki w syropie



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gruszki	3 kg
cukier	4 szklanki
ocet	2 szklanki
woda	1 szklanka
laska cynamonu	1 szt
Goździki całe Prymat	1 łyżeczka
sok cytrynowy	wg uznania
imbir	po 1 szczypcie
Gałka muskatołowa mielona Prymat	po 1 szczypcie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przygotować w naczyniu wodę zakwaszoną sokiem z cytryny. gruszki pokroić w ćwiartki, usunąć nasiona, wkładać do naczynia z wodą, po to by nie zczerniały. w garnku włożyć pozostałe składniki i zagotować. dodać osączone gruszki i gotować do miękkości. nakładać do słoików i uzupełniać do 3/4 wysokości. pasteryzować 20 minut. są pyszne, potem można je podawać na wiele sposobów.