

Gruszki marynowane Zośki



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg twardych, jeszcze mało dojrzałych gruszek	2-2,5
l wody	1,5
szkl. octu spirytusowego 10%	3/4
czubata szkl. cukru	1
łyżka goździków	1
Cynamon cały Prymat	8-10

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Takie, w/g mnie najlepsze na świecie, gruszki robi moja Teściowa... i ja spróbowałam, zobaczymy czy będą równie smaczne :-)

Gruszki muszą być naprawdę twarde, jeszcze zielone. Najlepsza jest odmiana bergamotka, ew. bera, ale w ostatnich latach trudno je dostać. Składniki zalewy umieszczamy w garnku i gotujemy na małym ogniu przez 15-20 min.. Gruszki obieramy cienko, przekrawamy na połówki, łyżeczką usuwamy gniazda nasienne, ogonki możemy zostawić. Obrane owoce od razu wkładamy do, zakwaszonej niewielką ilością octu lub kwasu cytrynowego, wody aby nie ściemniały. Gdy wszystkie już są obrane, partiami gotujemy je w zalewie przez 5-10 min., na małym ogniu Zalewa ma tylko lekko mrugać a gruszki mają być lekko szkliste, ale trzeba uważać aby ich nie rozgotować. Wyjmujemy łyżką cedzakową i układamy w wyparzonych słoikach. Zalewę przecedzamy przez sito wyłożone gazą i powtórnie zagotowujemy. Przyprawy z zalewy rozkładamy w równych częściach do słoików. Gruszki zalewamy gotującą zalewą, zakręcamy wyparzonymi zakrętkami i odstawiamy do góry dnem do ostygnięcia. Można je jeść już po kilku dniach. Są doskonałym dodatkiem do pieczonych mięs i wędlin.