

Podchmielony dżem z pigwy



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pigwa	1 kg
woda	300 ml
cukier	70 dag
cytryna	1 szt
brandy	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce opłukać , wytrzeć, obrać i wyciąć zdrewniałe części.Usunąć pestki.Pokroić na nieduże kawałki w dużej ilości wody z sokiem z cytryny.Z wody i cukru ugotować syrop.Wrzucić pigwę.Dodać startą skórkę cytryny..Zmiksować.Dodać alkohol.Napełnić gorącą masą słoiki.Zakręcić