Borówka brusznica do mięs

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg gruszek [ew.jabłek lub pół na pół]	1
dkg cukru	30
szkl. wody	1
cm kory cynamonu [niekoniecznie]	2
Goździki całe Prymat	3-5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uwielbiam takie borówki! Są doskonałe do pieczonego mięsa albo domowego pasztetu. Można je podać np. w wydrążonych połówkach brzoskwiń...

Owoce brusznicy (podobnie można przyrządzić żurawinę) dokładnie przebrać usuwając wszystkie listki , gałązki i ew.owoce nadpsute, dokładnie opłukać i osączyć na sitku. Gruszki [ew.jabłka] umyć , obrać ze skórki i pozbawić gniazd nasiennych. Wodę zagotować razem z cukrem w dość wysokim rondlu [owoce gotując się będą pękać i pryskać sokiem] . Do wrzącego syropu wsypać brusznicę i gotować ok. 15min. pod przykryciem na niezbyt dużym ogniu , żeby nie wykipiało . Następnie dołożyć pokrojone w kawałki gruszki i ew. przyprawy i dalej gotować ok.20-30 min. Gorącym przetworem napełniać wyparzone słoiki i od razu zakręcać. Stawiać do góry dnem i zostawić tak do całkowitego ostygnięcia . Gruszki można pokroić dowolnie , jeśli są miękkie i tak się rozgotują, ja kroję grubo bo lubię jak zostają takie większe kawałki. Brusznice i żurawina są bardzo kwaśne i ta ilość cukru nie sprawi, że to będzie słodki dżem, nie martwcie się. Kiedyś w literaturze kulinarnej spotkałam się z przepisem, w którym pod koniec gotowania należało do borówek dodać kieliszek brandy - ja jeszcze nie próbowałam, ale kto wie? Gorący przetwór jest dość rzadki, ale te owoce mają bardzo dużo pektyn i ładnie wszystko krzepnie stygnąc . Tak przyrządzone brusznice podaje się jako dodatek do zimnych mięs , pasztetów albo do pieczonego ptactwa.