

## Borówka brusznica do mięs



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kg gruszek [ew.jabłek lub pół na pół]</b>	1
<b>dkg cukru</b>	30
<b>szkl. wody</b>	1
<b>cm kory cynamonu [niekoniecznie]</b>	2
<b>Goździki całe Prymat</b>	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 wykopiało. 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.