

# Gruszki w zalewie cytrynowej

Autor: **milla\_poz**Przepisów: **24** Ocena: **414**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Gruszki, 8 szt (ok 2 kg)
- cytryny, 6 szt
- cukier, 0,5 kg
- liść laurowy, 3 - 4 szt
- goździki, 6 -8 szt
- ziarna gorczycy, kilka (ok 20)
- woda, 1,5 l

## Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować wodę. Umyć cytryny i wycisnąć z nich sok. Sok dodać do gotującej się wody, dodać też cukier i przyprawy. Gotować ok 5 minut.
- 2 Gruszki umyć i obrać, pokroić na połówki (albo ćwiartki, jak kto chce), wydrążyć pestki. Włożyć do zalewy i gotować ok 7 minut.
- 3 Słoiki wyparzyć i wkładać do nich gruszki, mnie się zmieściło do każdego słoika półtorej gruszki. Następnie zalać odcedzoną zalewą. Odwrócić do góry dnem i trzymać tak co najmniej godzinę (ja trzymałam więcej, bo to moje pierwsze przetwory).
- 4 Zostało mi trochę zalewy więc zrobiłam w ten sam sposób jeden słoik jabłek, ale jabłka lepiej krócej trzymać w zalewie, bo się rozciapciają. Oczywiście można od razu kupić o dwie gruszki więcej, bo starczy całej zalewy.

## Twoje notatki do przepisu: