

Pigwa w miodzie



Autor: **hajduzek-naturalnie**
Przepisów: **388** Ocena: **4956**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- owoce pigwy lub pigwowca pozbawione gniazd nasiennych i pestek
- miód – wagowo tyle, ile jest owoców pigwy/pigwowca
- opcjonalnie - rum

Sposób przygotowania:

- 1 Pozbawione gniazd nasiennych owoce (ze skórką) zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Nie ukrywam, że tu bardzo się przydaje malakser z odpowiednią wkładką, bo pigwy są bardzo twarde i można się skaleczyć. Bardzo dobrze sprawdzi się też Speedcook.



- 2 Starte owoce umieść na wadze, a następnie włóż do dużej miski. Teraz odważ odpowiednią ilość miodu – na każdy kilogram utartych owoców weź kilogram miodu. Włóż go do miski z owocami i wymieszaj wszystko aż do całkowitego rozpuszczenia miodu. Jeśli masz w domu bardzo ciepło i obawiasz się, że pigwa zacznie fermentować, dodaj więcej miodu.



- 3 Gotową pigwę z miodem przekładaj do wyparzonych słoików. Nie trzeba ich pasteryzować, gdyż bardzo dobrze przechowują się nawet w temperaturze pokojowej.



- 4 Pigwa w miodzie z rumem
Wykonałam wszystko jak wyżej, a następnie do kilograma mieszanki pigwy i miodu dodałam szklankę białego rumu. Po wymieszaniu powkładałam do wyparzonych słoiczków. Można przechowywać w kredensie lub kuchennej szafce. Pamiętaj jednak, to wersja tylko dla dorosłych!



- 5 Jak używać? Najprościej jako dodatek do herbaty, zamiast miodu i cytryny. Pigwa w miodzie polecana jest przy suchym kaszlu, przeziębieniu, grypie i zmęczeniu psychicznym.



Twoje notatki do przepisu: