

Варенье грушевое с лимоном

Автор: Jaxa

31.05.2010 19:26 - Обновлено 18.06.2010 20:04



В домашних условиях можно приготовить замечательное грушевое варенье. Вкус у такого варенья получается карамельный и очень вкусный.

Требуемые ингредиенты

- груша 1 кг
- 1кг.сахарного песка
- 1 лимон
- 200г.воды

Груши вымыть, очистить, освободить от сердцевины с семенами, нарезать крупными дольками. Лимоны вымыть, нарезать кружочками, удалить семена. Лимонные кружочки залить кипятком, проварить 3 мин, отвар слить и приготовить на нем сахарный сироп. Кипящим сиропом залить подготовленные груши и лимонные дольки, выдержать 1 ч, затем поставить на медленный огонь и варить до готовности — пока кусочки груш не станут прозрачными. Горячее варенье разлить в стерилизованные банки и закатать.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}