

Brusinky s hruškami

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brusinek

500 g hrušek

500 g jablek

1 kg cukru

1 lžíce citrónové šťávy

3 lžíce nakrájené pomerančové kůry

3 hřebíčky

Postup

Brusinky přebereme, propláchneme a necháme okapat. Jablka a hrušky omyjeme, oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kousky. Uvedeme do varu sklenici vody s citrónovou šťávou a vložíme do ní připravené ovoce. Povaříme 5 minut a scedíme. Z cukru a 0,75 l vody v níž se vařilo ovoce, připravíme sirup. Uvedeme jej do varu, vsypeme považené ovoce a na mírném ohni vaříme, až ovoce zeskllovatí (30 minut). Když brusinky klesnou ke dnu, odstraníme pěnu. Sedm minut před koncem vaření vložíme hřebíčky, pomerančovou kůru (osmaženou v cukru) a promícháme. Zavařenina je hotová, pokud na chladném talířku rychle rosolovává. Horkým ovocem plníme zavařovací sklenice, rychle zavíčkujeme, převrátíme je vzhůru dnem a přikryjeme dekou, aby zavařenina rovnoměrně chladla. Uchováváme na tmavém a chladném místě.