Грушевое варенье

Armut Reçeli

7-8 шт. груш (1 кг.)
4-5 стакана сахара (1 кг.)
1 лимон
1 стакан воды

В кастрюлю налить воду, закипятить. Груши очистить от кожуры, порезать в длину на 4 части, вытащить семечки, затем разрезать по горизонтали по середине.
Положить груши в кипящую воду, закрыть крышкой и варить до полуготовности.
Затем добавить сахар и варить до загустения.
В самом конце добавить сок лимона, варить еще 5-6 минут, затем снять с огня.
Когда остынет, разлить по банкам.

Для варенья лучше использовать жесткий сорт груш.

© ml.md (русский) рецепт #: 1396 | название рецепта: Грушевое варенье | история: 23.04.2024 - 23:57