



Грейпфрутовое Варенье

Greyfurt Reçeli



2 грейпфрута
1 апельсин
5 стаканов сахара
Сок одного лимона

- # Грейпфруты и апельсин очистить от кожуры.
- # В кастрюлю налить воды, когда закипит, добавить апельсин и грейпфруты целиком. Поварить 10минут, воду слить. Таким образом повторить 4 раза.
- # Фрукты облить холодной водой.
- # В другой кастрюле, некоторое время покипятить 2 стакана воды и 5стаканов сахара.
- # Отваренные фрукты очистить от косточек и плёнок, порезать на любые кусочки.
- # Фрукты бросить в щербет (горячую воду с сахаром).
- # Варить на среднем огне 25минут. Добавить лимон.сок, поварить ещё 10минут. Снять с огня.
- # Варенье остудить в кастрюле. Переложить в чистую, без запаха, сухую банку и хорошо закрыть крышкой. Хранить в тёмном и сухом месте.

Природная горечь грейпфрута при варки не исчезнет.