





Patison udający ananasa

 Skoter

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

Składniki:

patison - 3 szt.

cukier - 2 szklanka

cukier waniliowy - 1 łyżeczka

kwasek cytrynowy - 2 łyżeczka

kurkuma - 1 łyżeczka

goździki - 8 szt.

woda - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Patisony umyć, osuszyć i obrać

KROK 2: Wydrążyć miąższ z pestkami, a resztę pokroić na kawałki

KROK 3: Zagotować wodę, wymieszać z kwaskiem cytrynowym i zalać pokrojone patisony. Odstawić na kilka godzin. Następnie zlać płyn, dodać cukry, kurkumę i goździki. Do gotującej zalewy wrzucić kawałki patisona i gotować około 10 minut. Następnie przełożyć do słoików. Pasteryzować 10 minut. Gorące słoiki wyjąć i ustawić do góry dnem do czasu wystygnięcia