





Gruszki w zalewie octowej

 Paulina Jasińska

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

twarde gruszki - 2 kg

woda - 4 szklanka

zalewa: -

cukier - 1 i 1/5 szklanka

ocet - 3/4 szklanka

goździki - - kilka

Dodatkowe info:

Z podanych proporcji wyszły 4 słoiki o pojemności 500 ml.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gruszki myjemy, obieramy i wydrążamy, dzielimy na ćwiartki. Gruszki muszą być twarde, najlepiej jeszcze niedojrzałe.

W razie potrzeby można skropić gruszki sokiem z cytryny, by nie ciemniały.

KROK 2: Międzyczasie przygotowujemy zalewę, gotując ją na nie za dużej mocy palnika.

KROK 3: Do gorącej zalewy, wrzucamy przygotowane uprzednio gruszki, gotując je do miękkości, ale żeby nie były za miękkie. Gotowanie jest kwestią indywidualną gruszek, wszystko zależy od odmiany, może to trwać od 15-30 min.

KROK 4: Jeśli gruszki będą już odpowiednio miękkie, przekładamy je gorące do wyparzonych słoików. Słoiki uzupełniamy pozostałą gorącą zalewą, zakręcamy i odstawiamy do góry dnem na około 2 godziny. Jeśli nie masz pewności, że słoiki odpowiednio się zamknęły, to możesz je dodatkowo zapasteryzować.