



Pigwowiec w syropie

 H A B I B I ☐

Polecane na: [napoje, przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska, polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 1 porcja

Składniki:

Owoce pigwowca - 2 kg

Cukier - 2 kg

Dodatkowe info:

Pigwowiec, ze względu na swoje dość małe rozmiary, nieco trudniej przygotować od tradycyjnej pigwy - jednak ma on znacznie bogatszy aromat, dlatego warto. W identyczny sposób można też przygotować pigwę.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce pigwowca przebrać, umyć, osączyć i pokroić w plasterki (najwygodniej zrobić to robotem z tarczą do szatkowania). Dobrze wcześniej każdy owoc przekroić w poprzek i od razu wysypać pesteczki (podobne do jabłkowych), których w tych małych owocach jest naprawdę dużo - w losowo wybranym owocku było ich aż 62 sztuki!

Pokrojone plasterki pigwowca będą ciemniały, jednak po pasteryzacji odzyskują jasną barwę.

KROK 2: Rozdrobnione owoce zasypać w dużej misce cukrem i dokładnie wymieszać rękami, aby każdy plasterek był obtoczony w cukrze. Miskę nakryć, aby nie wybiła muszek owocówek, i pozostawić na 2-3 godziny lub nawet na całą noc, jeśli owoce nie są soczyste. Co jakiś czas przemieszać.

Owoce przełożyć do słoików ciasno upychając i uzupełnić pozostałym w misce syropem. Nie dowieść wody!

KROK 3: Słoiki zakręcić i wstawić do piekarnika nagrzanego do 100-130°C z termoobiegiem (można zacząć od zimnego piekarnika).

Pasteryzować minimum godzinę.