Żurawina z gruszką i jabłkiem do mięs i serów

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

5 porcji

Składniki:

- Żurawina świeża - 750 g
- Gruszki np konferencja - 300 g
- Jabłka antonowki lub szara reneta - 300 g
- Cukier - 250 g
- Woda - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żurawinę, jabłka i gruszki umyć.

KROK 2: Jabłka i gruszki obrać.

KROK 3: Pokroić w kostkę.

KROK 4: Wodę z cukrem zagotować.

KROK 5: Na gorący syrop wrzucić pokrojone jabłka i gruszki. Gotować około 3-4 minut do momentu aż się staną lekko przezroczyste. Wyjąć łyżką cedzakową do miski.

KROK 6: Na syrop wrzucić żurawinę. Gotować około 5 minut.

KROK 7: Do żurawiny włożyć gruszki i jabłka. Gotować około 20 minut.

KROK 8: Mieszamy co chwila.

KROK 9: Przekładamy do słoików. Odstawiamy do góry dnem, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do ostygnięcia.

KROK 10: Podajemy do mięs lub serów.