

Brusinky s hruškami a jablky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brusinky 1 kg
- Hrušky 500 g
- Jablka 500 g
- Cukr 1 kg
- Citronová šťáva (citronka) 1 lžíce
- Pomerančová kůra 3 lžíce
- Hřebíček 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brusinky přebereme, opláchneme a necháme okapat. Jablka a hrušky omyjeme, oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kousky.

Uvedeme do varu sklenici vody s citronovou šťávou a vložíme do ní připravené ovoce. Povaříme asi 5 minut a scedíme.

Z cukru a 3/4 vody v níž se vařilo ovoce, připravíme sirup. Uvedeme jej do varu, vsypeme považené ovoce a na mírném ohni vaříme, až ovoce zeskllovatí (30 minut). Když brusinky klesnou ke dnu, odstraníme pěnu.

Sedm minut před koncem vaření vložíme hřebíčky, pomerančovou kůru (osmaženou v cukru) a promícháme.

Zavařenina je hotová pokud na chladném talířku rychle rosolovatí. Horkým ovocem plníme

zavařovací sklenice, rychle zavíčkujeme, převrátíme dnem vzhůru a přikryjeme dekou, aby zavařenina rovnoměrně chladla.

Uchováváme na tmavém, chladném místě.