

## Szódavizes meggybefőtt - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



### Hozzávalók:

üvegenként kb. 50 dkg meggy, 2 evőkanál kristálycukor, késhegynyi szalicil, szódavíz (dús ásványvíz is lehet)

1. Több 8 decis üveget és a hozzá tartozó fedeleket alaposan fertőtlenítjük: forró, mosószeres vízzel kimossuk, alaposan kiöblítjük, majd anélkül, hogy különösebben lecsöpögtetnénk, tepsire rakjuk és kb. 120 °C-os sütőbe tesszük kb. 15 percre.
2. A meggyet leszárazzuk, jól megmossuk, lecsöpögtetjük, és az üvegeket teletöltjük vele. Az aljukat egy kicsit megütögetjük, hogy minél több gyümölcs beleférjen. Üvegenként 2 evőkanál kristálycukrot és késhegynyi szalicilt szórunk rá, majd szódavízzel színültig töltjük, és szorosan lezárjuk. Hűvös, lehetőleg sötét helyre téve már mehet is a helyére. Néhány hónapot hagyni kell neki, hogy beérjen.

### Jó tanács

- Az erjedés (érés) alatt a széndioxid hatására a meggy levéből finom, enyhén likőrös ital lesz, ugyanakkor a meggy megkeményedik. Igazán különleges csemege, ha ezt a finom meggyet kimagvaljuk, lecsöpögtetjük, lehűtjük, majd olvasztott csokoládéba mártva dermedni hagyjuk.