

Ribiszkezelé





Hozzávalók:

2,5 kg ribiszke, 1 kg 2:1 befőzőcukor, 1 kupica rum

1. A ribiszkét alaposan megmossuk, jól lecsöpögtetjük, majd egy villával a szemeket a fűről lefejtjük.
2. Nyersen szitán áttörjük, a befőzőcukrot hozzáadjuk. Kevergetve felfőzzük, majd kis lángon mintegy 10-12 perc alatt kellő sűrűségűre forraljuk. Akkor jó, ha tányérra cseppentve a zselé pár pillanat alatt megdermed.
3. Azon forrón fertőtlenített, meleg vízbe állított üvegekbe töltjük. Pergamenpapírból akkora köröket vágunk, mint az üveg tetejének átmérője, rumba mártjuk és a zselé tetejére rakjuk. Az üvegeket azonnal, szorosan lezárjuk.

Jó tanács

- Júliusban kell eltenni.