

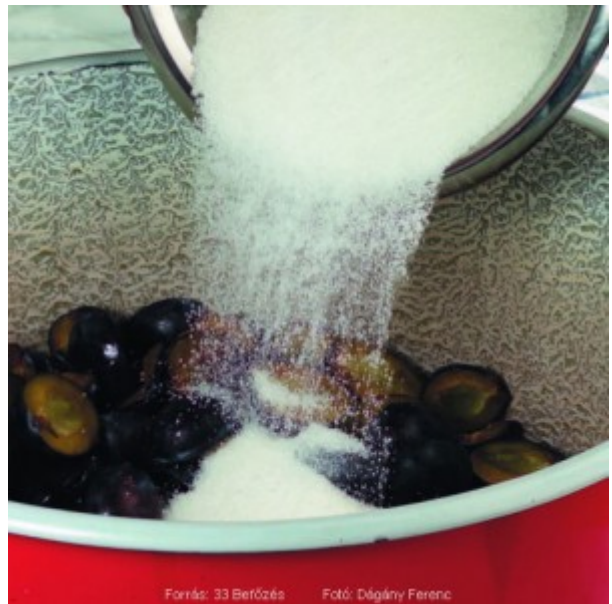
Reszelt szilva



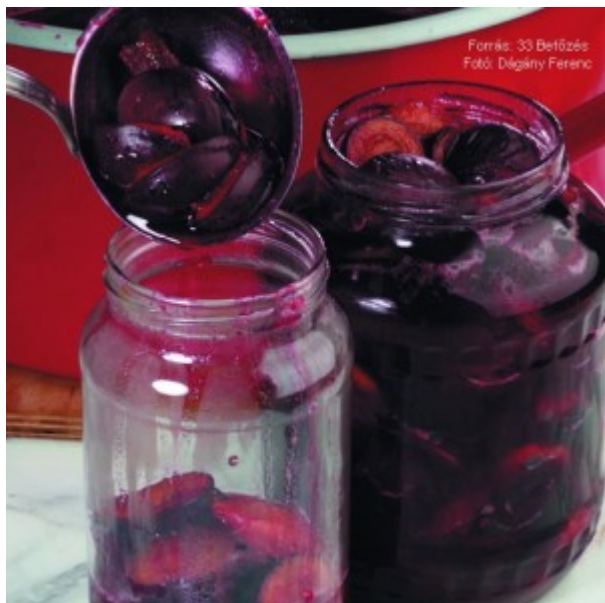
Forrás: 33 Befőzés
Fotó: Dágány Ferenc



Forrás: 33 Befőzés
Fotó: Dágány Ferenc



Forrás: 33 Befőzés
Fotó: Dágány Ferenc



Hozzávalók:

3,5 kg szilva, kb. 1 kg kristálycukor vagy befőzőcukor, 1 evőkanál szegfűszeg, kis darabka fahéj

1. A szilvát gondosan átválogatjuk, megmossuk, majd a szemeket kiskéssel bevágva kimagyaljuk, de vigyázzunk, hogy ha lehet, egyben maradjanak. Megmérjük, és minden kiló gyümölcshöz kb. 30 deka cukrot szórunk.
2. Egy nagy lábasban a tűzre tesszük, a szegfűszeggel meg a fahéjjal fűszerezzük és szorgalmasan kevergetve kb. 15 percig főzzük. Ilyen rövid főzés alatt a szemek még egyben maradnak.
3. Azon forrón alaposan fertőtlenített, meleg vízzel félig telt tepsibe állított üvegekbe töltjük. Vizes celofánnal letakarjuk, majd szorosan lekötjük. Szárzógőzben hagyjuk kihűlni, azaz először újságpapírba, majd paplanba csomagoljuk, és csak másnap tesszük a helyére.

Jó tanács

- A biztonság kedvéért abban a vízben, amelyikbe az üvegek lezárásához használt celofánt mártjuk, egy kevés tartósítószer is feloldhatunk.
- Szeptemberben kell eltenni.