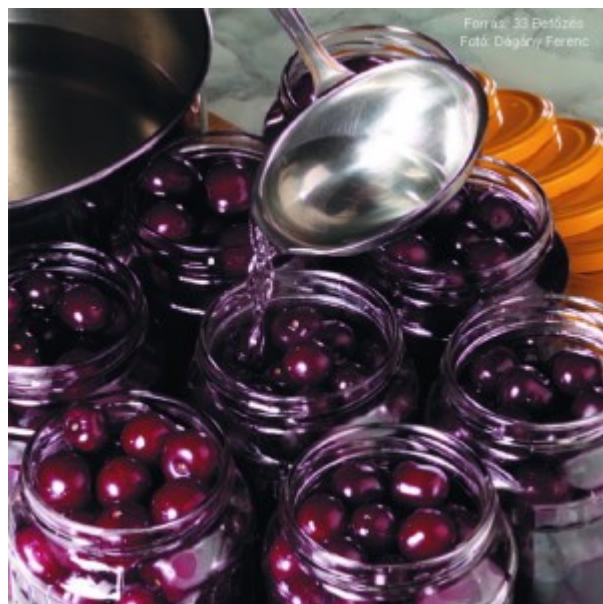


Meggybefőtt





Hozzávalók

a hagyományoshoz: 5 kg meggy, 80 dkg kristálycukor

a boros-fűszereshez: 3 kg meggy, 7-8 szem csillagánizs, 1 púpozott mokkáskanál koriander, 7,5 dl vörösbor, 7,5 dl 6%-os vörösborecet, 75 dkg kristálycukor

1. A hagyományoshoz a meggyet átválogatjuk, megmossuk, lecsurgatjuk, majd szárait lecsipkedjük és a gyümölcsöt üvegekbe töltjük. Az üvegeket forró vízzel félig telt tepsibe állítjuk, nehogy elpattanjanak, amikor a forró szirupot ráöntjük. 25%-os szirupot főzünk, vagyis a cukrot jó 3 liter vízben fölforraljuk.
2. Amikor teljesen fölolvad benne, a gyümölcsre merjük, az üvegeket szorosan lezárjuk. A teli üvegeket papírral bélelt - nehogy egymáshoz koccanjanak - lábásba rakjuk, majd annyi vizet öntünk alájuk, hogy az üvegek háromnegyed részéig érjen. A vizet addig forrósítjuk, míg majdnem gyöngyözni kezd, és ezen a lángon a gyümölcsöt 25 percig főzzük. A lábásban hagyjuk kihűlni.
3. A fűszeres változathoz a meggyet leszárasszuk, rövid időre langyos vízbe áztatjuk, majd megmossuk. Ezután kimagozzuk és a mag felét félretesszük. A gyümölcsöt fertőtlenített nagy üvegbe vagy tűzálló tálba töltjük, az ánizst meg a koriandert rászórjuk. Meleg vízzel félig telt tepsibe állítjuk. A bort a borecettel és a cukorral felforraljuk, és azonnal a gyümölcsre öntjük. Közben a félretett magokat kissé összetörjük, gézszakba (tüllbe) kötjük, a gyümöclslébe áztatjuk, celofánnal lekötjük, 3 napig pihentetjük.
4. Ezután a gézszakba tett magokat kiemeljük belőle, levét lábásba szűrjük, felforraljuk. A gyümölcsöt fertőtlenített üvegekbe áttöltjük, és forró vízzel félig telt lábásba rakjuk, nehogy elpattanjanak. Forró levüket rámerjük, szorosan lezárjuk és szárazgőzben hagyjuk kihűlni.

Jó tanács

- Noha meggy már június közepén kapható, júliusban van az igazi szezonja, akkor kell eltenni.