

Cukrozott meggy és megyszörp - készítette Nemeskövi Dénes
mesterszakács



Hozzávalók:

1,3 kg meggy (tisztítva magozva 1 kg), 40
dkg kristálycukor, 1 mokkáskanál szalicil

1. Több kisebb üveget alaposan fertőtlenítünk: 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 átválogatjuk (a sérült, esetleg kukacos szemek az egész munkát tönkreteszhetik), leszárazzuk, megmossuk és kissé leszárogatva kimagyaljuk. Egy tálba rakjuk, a cukorral és a szalicillel összekeverjük. Letakarva, szobahőmérsékleten hagyjuk egy éjjelen át. Ezalatt a cukor fölolvad benne, a gyümölcs pedig levet enged. Ezt a levet leszűrjük, és azonnal a kifertőtlenített üvegekbe töltjük, lezárjuk. Ezzel a megyszörp kész is, amit nemcsak a megszokott módon fogyaszthatunk el; nagyszerűen ízesíthetjük vele a gyümölcsteákat, de finom a vele édesített joghurt, vagy kefir is.
3. A visszamaradó meggyet fertőtlenített kis üvegekbe nyomkodjuk szorosan, akkor jó, ha annyi lé folyik ki így a gyümölcsből, hogy ellepje azt. Ha nem lenne elég lé rajta, akkor a szörpnek leszűrt léből öntsünk rá. Csavaros tetővel lezárjuk, és a szörppel együtt száraz, hűvös helyre rakjuk.