

Vörösboros málnalekvár - készítette Kobela Lehel Tápiósáp



Hozzávalók:

1 kg málna, 10 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 csipetnyi őrölt fahéj, 1 csipetnyi őrölt ánizs, 1 csipetnyi só (ezért sokan megköveznek de én így szoktam - a szerző), 2 dl vörösbor

1. A málnákat szűrőbe téve óvatosan levízpermetezzük, majd hagyjuk lecsöpögni. Egy kisebb lábasba rakjuk, a kétféle cukrot, a fűszereket és a sót hozzáadjuk. Közepes lángon főzni kezdjük.
2. Amikor levet engedett, kis lángon főzzük kb. 30 percen át. Ekkor a bor felét ráöntjük, így főzzük újabb 30 percen át. Következik a többi bor, majd kb. 45 perc főzés, ezalatt lesz lekvársűrűségű az állaga. Közben néha belekeverünk.
3. Megfelelően fertőtlenített befőttes üvegekbe töltjük, csavaros fedővel szorosan lezárjuk és fejjel lefelé fordítva, száraz gőzben, hagyjuk kihűlni, azaz forrón paplanba bugyoláljuk. Másnap megfordítva, mehet is a polcra a hűs spejzben.