



Hozzávalók:

1 kg dércsípte naspolya, 1 citrom leve, 30 dkg méz, kb. 4 dl rum

1. A naspolyát megtisztítjuk, és annyi citromos vízben, amennyi ellepi, a forrástól számított 1 percre főzzük. Ezután lecsöpögtetjük, és kisebb üvegekbe adagoljuk.
2. A mézet arányosan elosztva a gyümölcsre csorgatjuk és rummal feltöltjük. Lezárjuk, majd néhány napig meleg helyen tartjuk, közben néhányszor megrázogatjuk.
3. Mielőtt felbontanánk, hűvös helyen 3-4 hétig érleljük.

Mejegyzés

- A képen balra látható naspolyalekvár receptje külön szerepel az oldalon.