



Hagyományos és gyömbéres eperlekvár

2011 június 29. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

A tavasz ízei üvegbe zárva. Hogyha lecseng az oly rövid eperszezon, de nosztalgiázni szeretnénk, vágyakozva semmivel össze nem hasonlítható ízére és illatára, elegendő legyen kibontani egy üveg lekvárt – és élvezni az ízeket, élvezni az életet!

Hozzávalók:

5 kg eper

másfél zacskó 3:1 dzsemfix

8 púpos ek. bef?z?cukor

ujjnyi friss gyömbér

A szortírozott, megmosott, lecsumázott, kicsit leszárított epret nagy lábosba tesszük és magas t?zön melegíteni kezdjük. Mikor pöfögni kezd, a lángot szelídebbre húzzuk, de csak annyira, hogy az eper tovább melegedjen. Id?nként fakanállal óvatosan megforgatjuk, cél, hogy a lekvárban sok eperdarab legyen.

Nagyjából 20 percnyi pöfögtetés után az eper szépen levét enged, a szemek túlnyomó többsége egyben marad, a habja elf?. Másfél zacskó 3:1 dzsemfixet és 8 púpozott ek bef?z?cukrot teszünk a készülő lekvárhoz, ismét felhúzzuk a lángot és óvatos kevergetéssel 5 percig f?zzük, majd lezárjuk a tüzet. (el?tte pötty-próba, azaz egy kistányérra cseppentünk egy kevés lekvárt, h?vörsre fújjuk: így az állaga is látható és kóstolni is lehet).



Mélytányérba állítjuk a tiszta üvegeket* és kisebb mer?kanállal adagolni kezdjük a lekvárt. Minden üveget nyakig töltünk, rá két réteg - el?z?leg méretre vágott, langyos vízbe tett és jól kicsavart - bef?z?fóliát** simítunk, szorosan rácsavarjuk a bef?ttes üvegek (szintén alaposan elmosott) tetejét, majd azonos mód fejtet?re állítjuk a lekvárral teli üvegeket és ebben a fura pózban hagyjuk 6-8 percig.

Mikor nagyjából 3 üvegnyi lekvár maradt a fazékban, b? ujjnyi gyömbért reszelünk hozzá, visszakapcsoljuk a lángot és 3 percig f?zzük.

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló