Sezon na przetwory: marynata "Koniec Lata" i Ajvar

data aktualizacji: 2014.08.18

Prezentujemy dwa sprawdzone, domowe przepisy na pyszne domowe przetwory nadesłane przez naszą Czytelniczkę, Lucynę.

Marynata "Koniec Lata"

Składniki:

1kg niewielkich gruszek (najlepiej odmiana klapsy) 1kg małych jabłek 1kg śliwek węgierek 75 dag cukru 1/2 łyżeczki cynamonu po 10 ziaren ziela angielskiego i pieprzu 2 łyżeczki kwasku cytrynowego 1 l wody

Sposób przygotowania:

Gruszki i jabłka obrać, usunąć gniazda, pokroić na ćwiartki. Owoce wrzucić na 5 minut do wrzątku zakwaszonego 1 łyżeczką kwasku cytrynowego. Dobrze odcedzić. Śliwki pokroić na połowy, usunąć pestki. Zagotować wodę z cukrem, przyprawami oraz resztą kwasku cytrynowego. Poukładać owoce w słoiki, zalać gorącą zalewą. Pasteryzować przez około 25 minut. Wstawić do szafki razem z innymi przetworami i sięgnąć po słoik, gdy już nas znużą jesienne i zimowe chłody.

Ajvar

Składniki:

2 kg bakłażanów 25 dag papryki 10 dag pomidorów pęczek natki pietruszki pęczek kopru oliwa z oliwek sól

Sposób przygotowania:

Bakłażany, paprykę oraz pomidory podpiec w piekarniku, obrać ze skórki i zmiksować. Zieleninę drobno posiekać, dodać do jarzyn, wymieszać i doprawić do smaku. W rondlu rozgrzać 3 łyżki oliwy, dodać pastę jarzynową i gotować na małym ogniu do chwili, gdy masa zgęstnieje. Przełożyć do słoików i pozostawić do wystygnięcia pod kocem lub pasteryzować w piekarniku.

Masz lepszy przepis? Prześlij go adres kontakt@infoilawa.pl, chętnie go opublikujemy!

Źródło: https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/51615-sezon-na-przetwory-marynata-koniec-lata-i-ajvar