



Flag-gasztró magazin: Narancsos-szószsütők lekvár

2010 november 30. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A tiszta befőttes üvegeket átöblítem, majd vizesen a mikróba teszem, 5 percre, a legmagassabb fokozatra. Ez alatt teljesen kiszáradnak és fertőtlenítődnek. Az üvegek tetejét külön elmosom.

hozzávalók

~ 0,8-0,9 kg nyers sütekek (hámozott, magos-szálás rész nélkül)
2 nagyobb narancs (héja, leve, húsa)
1 citrom reszelt héja
50 dkg befőző cukor (2:1)
40 szem szőlő - kifejezetten nagyszemű, fehér és rosé
1 kk friss, reszelt gyömbér
1 mk szerecsendió
~ 1 dl víz

üvegek, tetők
befőző celofán



A tiszta befőttes üvegeket átöblítem, majd vizesen a mikróba teszem, 5 percre, a legmagassabb fokozatra. Ez alatt teljesen kiszáradnak és fertőtlenítődnek. Az üvegek tetejét külön elmosom.

A celofánt feldarabolom és kevéske langyos vízbe teszem, így könnyebben kezelhető, nem szakadozik össze-vissza, mint szárazon.

A süteket meghámozom, magjait és szálás részét kikaparom, húsát felkockázom, nagyobb lábasba teszem. Nem kell szabályos kockára vágni, és apróbbra jobb.

Az alaposan megmosott narancsok héját lereszelem, levét alaposan kifacsarom és a facsaróban visszamaradt narancshússal (a fehér részeket kivéve) együtt a sütekekhez öntöm.

Szintén belereszelem a megmosott citrom héját és a gyömbért, szerecsendiót.

Közepes lángon, lefedve, 25 percig főzöm-poszogatom. Időnként megkeverem, igyekszem minnél jobban összetörni a dőblecet, és apránként hozzáöntöm a vizet. Nem sokat egyszerre, éppen csak annyit, le ne égjen. Amíg a narancsos sütekek készülődik, kis lábasban vizet forralok, leszemezem a szőlőfürtöket, majd a megmosott szemeket 2-3 percre a lobogó vízbe dobni. Leszűröm és hideg vízzel leöblítem, így könnyebb meghámozni a

szilvaszemeket. Ezután félbe-, majd negyedbe vágom, kimagozom és a negyedeket még további egy-két darabba vágom.

A szinte krémmé kevert sütőkhöz teszem a szilvát, hozzáöntöm a befűzött cukrot és rotyogástól kezdve 10 percet főzöm. Most már állandóan kavargatni kell, nagyon poszog és alattomosan kirottyog a lábasból.

Hideg porcelántányérra cseppentek kevéske lekvárt, megvárom, míg teljesen kihűl, megkóstolom és egyúttal az állagát is ellenőrzöm, elég sűrű-e. A próbán átment, jöhet az üvegelés.

Lezárom a tüzet, még néhányat keverek a tűzforró lekváron és azon nyomban üvegekbe töltöm. Minden üveget két lap celofánnal fedek le (celofánt kicsavaram az áztató víztől), szorosan ráhúzom a kupakot és 6 percre fejreállítom. Egy kosárkát (teknőt, nagyobb lábast) kibélelek pokróccal, konyharuhával, beleállítom a még forró üvegeket, párnával, pokróccal letakarom. Egy napig üdültetem, majd mikor teljesen kihűltek, kiviszem a száraz dunsztból és a kamra polcára sorakoztatva gyönyörködöm bennük.

Vagy egyet rögvest felbontok és kikanalazom a csodaszínű, illatos, zamatos, csábító lekvárt.

Szerző: 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 gyalázzatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló