

Galaretka z mirabelek podkręcona miętą



Składniki

2 kg mirabelek
1 kg cukru
1 opakowanie pektyny
garść mięty

Opis wykonania

Słodkie mirabelki w formie galaretki to prawdziwie jesienny deser. Smak śliwek został przełamany miętą, dzięki czemu galaretka jest lekka i orzeźwiająca. Autorem przepisu jest Sebastian C, laureat konkursu "Pokaż skarby swojej spiżarni".

Owoce umyć i delikatnie podgrzewać dodając cukru. Gdy owoce staną się paćkowate, całość należy dokładnie przetrzeć. Przetarty miąższ podgrzewać z garścią mięty, po kilku minutach wyjąć miętę, dodać resztę cukru z pektyną i gotować jeszcze chwilę, a następnie przelać do słoików. Pasteryzować 15min. Z resztek przetartych owoców można zrobić kompot.