

Pomysły na przepisy czyli do jakich dań można wykorzystać gruszk



Opis wskazówki

Gruszki na każdą okazję!

Gruszki to owoce pasujące zarówno do słodkich, jak i wytrawnych dań. Gruszki w kuchni można wykorzystać np. do powideł. Równie dobrze smakują z rybami bądź w sałatkach. Do dań obiadowych idealnie pasują gruszki w occie.

Przepisy na dania z gruszkami: dorsz z pomidorami i gruszką

Składniki:

50 dag filetu z dorsza,
1 gruszka,
1/2 szklanki soku jabłkowego,
1 cebula,
szklanka pomidorów koktajlowych,
koperek,
1/2 łyżeczki oregano,
pół łyżeczki tymianku,
sól,
pieprz.

Umyj i obierz gruszkę, a następnie pokrój ją w kostkę. Obierz i posiekaj cebulę. Zeszklij ją na patelni z rozgrzanym olejem. Na patelnię włóż dorsza oraz wlej sok jabłkowy. Duś całość przez około 10 minut pod przykryciem. Następnie dodaj gruszkę i pomidorki oraz przyprawy. Duś przez 3 minuty.

Powidła gruszkowe

Aby zrobić powidła gruszkowe, przygotuj:

2,5 kg słodkich gruszek,
kilka goździków (nie więcej niż 4),
100-500 g cukru - w zależności od tego, jak słodki lubisz dżem.

Gruszki umyj, obierz i pokrój w kostkę. Posyp owoce cukrem i odstaw je na 15 minut. Zamieszaj i zagotuj, w trakcie dodawaj goździki. Gotuj około 10 minut i zostaw masę gruszkową do ostygnięcia. Powtórz gotowanie jeszcze 4-5 razy, dotąd aż sok wyparuje, a masa zgęstnieje.

Przepis na gruszki w słoiku

Składniki niezbędne do przygotowania gruszek w słoiku to:

2 kg twardych gruszek,
2 łyżki soku z cytryny.

Syrop zrobisz z:

1 litra wody