

## Spanyol Sangria zselé



Könnyen elkészíthető

### Hozzávalók:

750 ml Sangria vagy édes, vörös gyümölcsbor  
250 ml narancslé  
2 csillagánizs  
2 rúd fahéj  
250 g őszibarack (előkészítve mérjük le)  
150 g narancs (kb. 3 narancs) (előkészítve mérjük le)  
100 g citrom (kb. 2 citrom) (előkészítve mérjük le)  
1 tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor Szuper 3:1**

### Előkészítés:

750 ml Sangriát és 250 ml narancslevet a fűszerekkel együtt felforraljuk egy főzőedényben. 3 percig főzzük, majd hagyjuk kihűlni. Az őszibarackot megmossuk, lecsöpögtetjük, félbe vágjuk, kimagozzuk, apróra vágjuk, és lemérünk belőle 250 g-ot. A narancsot és citromot meghámozzuk, a fehér héját is eltávolítjuk, a gyümölcshúst kivágjuk, és lemérünk belőlük 150, illetve 100 g-ot.

### Elkészítés:

A boros főzetet átszűrjük és 800 ml-t kimérünk. A gyümölcsöket pürésítjük (turmixoljuk), egy főzőedénybe öntjük, hozzáadjuk a boros főzetet, és a befőzőcukorral jól elkeverjük.

Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Miközben az üvegeket hagyjuk kihűlni, többször megfordítjuk őket, hogy a gyümölcsök egyenletesen szét tudjanak oszlani.

### Tipp:





Hogy megtudja, megfelelő állagú lesz-e a lekvár, még forrón tegyen tányérra 1-2 evőkanálnyit, és hagyja kihűlni. Ha Ön a szilárdabb lekvárt kedveli, adjon a többihez 1 tasak **Dr. Oetker Citromsavat**, és jól keverje el. A citromsav azonban savanyúbbá teszi a lekvárt.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)