

Eperlekvár zöld citrommal



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1000 g földieper (előkészítve mérjük le)
4 db zöld citrom
100 ml vodka
1 tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1**



Előkészítés:

A földieper szárát eltávolítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, apróra vágjuk, és lemérünk belőle 1000 g-ot. 2 zöldcitrom levét kifacsarjuk, a másik 2 citromot forró víz alatt alaposan megmossuk, lecsöpögtetjük, meghámozzuk, a citrom héját és húsát vékony csíkokra vágjuk.

Elkészítés:

Az előkészített eper felét pürésítjük (turmixoljuk), egy főzőedénybe öntjük, hozzáadjuk a maradék epret, a zöldcitrom héját és a gyümölcsbőrét, és a befőzőcukorral elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. A citrom levét és a vodkát hozzákeverjük, 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.

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



Mesterkonyha
Receptek és tippek

Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?
Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu
Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu