


# Eperlekvár friss mentával

Mosoni meglepetés

kb. 7 üveg ((200 ml-es))  
to 40 Min.

 Könnyen elkészíthető

 up

## 1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, eltávolítjuk a csomát, majd botmixer segítségével pépesítjük. A mentaleveleket alaposan lemoszuk, lecsepegtetjük és apróra vágjuk.

## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

1250 g eper (előkészítve mérve)

500 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

3 ek. mentalevél (aprított)

## 2 Elkészítés:

Az epret, a dzsemfixet és a kimért cukrot egy nagy főzőedényben alaposan összekeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a lekvárt folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről és az apróra vágott mentaleveleket hozzáadjuk. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük és csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üvegeket rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

**A mentalevelet helyettesíthetjük egy teáskanál friss, reszelt gyömbérrel.**