

Rozmaringos eperlekvár

Eperlekvár friss rozmaringgal

4 üveg ((500 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

1250 g földieper (előkészített, lemért)

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1

1 ek. rozmaring (apróra vágott, friss)

1 Előkészítés:

A földiepret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, apróra vágjuk, és 1250 g-ot kimérünk belőle.

2 Elkészítés:

Az epret egy főzőedénybe tesszük, és a befőzőcukorral jó elkeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Hozzáadjuk a rozmaringot és további 1 percig főzzük. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.