



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

СЛАДКО ОТ ШИПКА



за 2 чаши по 250 мл всяка

СЪСТАВКИ

250 г шипки
3 портокала, един нетретиран
вътрешността на една
шушулка ванилия
1 пръчка канела
200 г захар за сладко 1:1
сок и кора от ½ био лимон

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Вземете меки шипки. Измийте и изсушете плодовете и ги сложете в тенджерата. Използвайте ръкавици за еднократна употреба и смачкайте плодовете с ръце.

Накрая настържете кората на нетретирания портокал, изстискайте сока от другите портокали и при необходимост добавете малко вода, за да се получи 350 мл течност.

Смесете сока с кората, пулпата ванилия, шушулката ванилия и пръчката канела със смачканите шипки. Покрийте тенджерата и я оставете в хладилника да престои.

Следващия ден: Сложете тенджерата на огъня, оставете да заври, сложете капак и нека да къкри около 25 минути на средна температура, докато шипките не омекнат.

Прецедете плодовете, като се стараете да извлечете целия сок от шипките, притискайки ги към ситото.

Изсипете масата обратно в тенджерата, добавете захарта за сладко, лимоновия сок и кората и варете още 5 минути. Ако сладкото е твърде течено, варете малко по-дълго.

Напълнете сладкото в стерилизирани буркани и незабавно ги затворете. Можете да съхранявате затворените буркани около една година на сухо и прохладно място.

