



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Żurawina do mięs z gruszką

Świetny dodatek zarówno do mięs ciepłych jak i zimnych

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ na grilla

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- woda, 0.5 szkl.
- cukier, 0.5 szkl.
- gruszka, 2 szt.
- żurawina, 30 dag

Sposób przygotowania:

Żurawinę należy przebrać i dobrze opłukać. Wsypujemy do garnka (najlepiej z grubym dnem) żurawinę i podlewamy niewielką ilością wody - naprawdę niewielką tak, żeby żurawina najnormalniej się nie przypaliła. Smażymy na małym ogniu dosypując stopniowo cukier. Często mieszamy aż żurawina puści sok. Dodajemy wtedy 2 średnie, twarde gruszki pokrojone w niezbyt małą kostkę. Dusimy dopóki żurawina nie zmięknie dostatecznie - nie może się rozgotować. Przekładamy gorącą żurawinę do wyparzonych, małych słoiczków, zakręcamy i przewracamy je do góry nogami.

