



Костени во шербет

Овој рецепт е навистина познат во Париз каде костените долго ги варат во благ сируп, сè додека не ја впијат целата течност и не станат благи. Тие се продаваат за многу висока цена. Ова е слична идеја, но ние ги оставаме во тегла со шербет за да добијат благ вкус. Одличен подарок за празниците.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

Состојки:

- 500 грама костени
- 900 грама шеќер
- 1 литар вода
- 2 лажички екстракт од ванила

Чекор 1

Еве одличен совет за тоа како да ги излупите костените.

Исечете ги вкрстено костените и потоа варете ги во вода најмногу 10 минути. Веднаш потоа ставете ги во студена вода и оставете ги 2 минути.

Кората ќе се отвори и многу лесно ќе ги излупите.

Чекор 2

Истурете ја водата во која се вараа костените и ставете 900 грама шеќер и 1 литар вода.

Варете додека да добиете хомогена смеса и ставете ги костените да се варат околу 20 минути или малку подолго, доколку сакате.

Чекор 3

Земете стерилизирана тегла и наполнете ја со костени. Потоа наполнете ја теглата со шербетот. Затворете ја додека е врела и оставете ја малку да се олади.

Совет:

Вака подготвените костени можете да ги конзумирате како слатко со кафето или пак како состојки за подготовка на други јадења.

Ова е одличен подарок со ваш печат.



Овој рецепт можете го пробате и со бадеми или лешници и да ни кажете каков ќе биде резултатот! Погледнете како ние ја направивме украсната машна.

Користени производи:



Длабок сад со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk