

Borzselé



Hozzávalók:

- 1 üveg bor (7,5 dl)
- másfél csomag dzsemfix (3:1-ben vagy 5:1-ben)
- 1 bögre cukor (18 dkg), édesszájúbaknak másfél bögrényi
- ízlés szerint: citromhéj, fahéj, szegfűszeg, szegfűbors,

Én háromfélét készítettem: A rozét egy evőkanál citromhéjjal és két rúd fahéjjal ízesítettem, a fehér borost csak egy evőkanál citromhéjjal, a vörösborost pedig egy teáskanál szegfűszeggel, fél teáskanál szegfűborssal és két rúd fahéjjal ízesítettem. A fűszereket mindhárom esetben teadióba tömködtem, a fahéjrudak kivételével.



Elkészítése:

1. A bort egy lábasba öntjük, majd még hidegen hozzáadjuk a dzsemfixet. Felforraljuk, közben a fűszereket egy teadióba nyomkodjuk.
2. Ha már forr, akkor hozzáadjuk a cukrot, a teadióban a fűszereket, majd további öt percig forraljuk.
3. Ezután hagyjuk öt percet állni, majd sterilizált üvegekbe töltjük.
4. Az üvegeket egyszer fejre állítjuk néhány másodpercre, majd dunsztba helyezzük!



Borzselé



Hozzávalók:

- 1 üveg bor (7,5 dl)
- másfél csomag dzsemfix (3:1-ben vagy 5:1-ben)
- 1 bögre cukor (18 dkg), édesszájúbaknak másfél bögrényi
- ízlés szerint: citromhéj, fahéj, szegfűszeg, szegfűbors,

Én háromfélét készítettem: A rozét egy evőkanál citromhéjjal és két rúd fahéjjal ízesítettem, a fehér borost csak egy evőkanál citromhéjjal, a vörösborost pedig egy teáskanál szegfűszeggel, fél teáskanál szegfűborssal és két rúd fahéjjal ízesítettem. A fűszereket mindhárom esetben teadióba tömködtem, a fahéjrudak kivételével.



Elkészítése:

1. A bort egy lábasba öntjük, majd még hidegen hozzáadjuk a dzsemfixet. Felforraljuk, közben a fűszereket egy teadióba nyomkodjuk.
2. Ha már forr, akkor hozzáadjuk a cukrot, a teadióban a fűszereket, majd további öt percig forraljuk.
3. Ezután hagyjuk öt percet állni, majd sterilizált üvegekbe töltjük.
4. Az üvegeket egyszer fejre állítjuk néhány másodpercre, majd dunsztba helyezzük!

