Варенье из ревеня

Добавил(а) Оля
17.05.10 04:50 - Последнее обновление 18.05.10 07:26





Рецепт приготовления

Продукты

- Стебли Ревеня
- Сахар



Ревень

Стебли Ревеня моем, нарезаем кубиками.

Соотношение Ревеня и сахара 1:1, вес на вес (например 1кг ревеня 1кг. сахара).

Если вы делаете варенье для длительного хранения, тогда сахара можно положить больше 1 кг



Варенье из Ревеня.

В кастрюлю выкладываем слой ревеня около 2-х см., засыпаем слоем сахара, и повторяем слои.

Это делаем чтобы ревень быстрее дал сок. Лучше накрыть крышкой и оставить на 12 часов.



Варенье из Ревеня.

Когда ревень дал сок, сахар почти полностью растворился, ставим варенье на огонь, доводим д

Когда мы так готовим варенье, сироп остаётся прозрачным, а кусочки ревеня целые и становятс

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:18}