

detkityumen.ru

мятное варенье



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

мята
сахар 1кг
вода 1-1,5 стакана
лимонная кислота 1 ч.ложка

Приготовление:

Мята в любом количестве - но я взяла и мяту и мелиссы.

Мяту промыть и обсушить полотенцем. Сложить в кастрюлю и засыпать сахаром. Оставить на ночь или чуть более. Затем ставим на медленный огонь и доводим до кипения. Кипятить не более 5 минут. В конце кипячения добавить ложку лимонной кислоты. Выключить и оставить на 5-6 часов. Через 5-6 часов мяту из сиропа вынуть и еще раз прокипятить 5 минут. И по банкам. Я попробовала варенье в процессе, много за раз его не съесть - на любителя. Поэтому расфасовала в маленькие баночки. В чай добавлять красота - пробовали. Вкусненько. Консистенция получилась - густой сироп. приятного аппетита!!!

18.06.2017

[Natasha84](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/552/