

Mus gruszkowy

data aktualizacji: 2019.11.06 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 kg słodkich gruszek
- 8 łyżek brązowego cukru
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki imbiru w proszku

Przygotowanie:

Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kawałki. Pokrojone gruszki wraz z cukrem i przyprawami gotować na niewielkim ogniu, często mieszając, aż do całkowitego rozpadnięcia. By mus był zupełnie gładki, można zmiksować blenderem. Gorący mus przełożyć do wyparzonych słoików, mocno zakręcić i postawić do góry dnem. Gotowy mus można przechowywać w chłodnym miejscu przez maksymalnie rok. Idealnie pasuje jako dodatek do deski serów.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33753-mus-gruszkowy>