



Κεράσια τουρσί

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

15'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Η συνταγή αυτή είναι για ένα **βάζο** χωρητικότητας ενάμιση λίτρου!

- Πλένουμε καλά τα κεράσια βυθίζοντας τα σε νερό χωρίς να τα πολυταράξουμε. Τα αφήνουμε να στεγνώσουν καλά πάνω σε μια πετσέτα χωρίς να τα ταλαιπωρήσουμε επίσης.
- Σε μια μέτρια **κατσαρόλα** προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από τα κεράσια και ζεσταίνουμε το μείγμα σε χαμηλή φωτιά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Παράλληλα με τη βοήθεια μιας σακοράφας τρυπάμε το κάθε κεράσι σε μια μεριά. Αφήνουμε όμως το κοτσάνι και το κουκούτσι.
- Όταν είναι έτοιμα τα κεράσια μας τα ρίχνουμε μέσα στο ζεστό μείγμα και τα σιγοβράζουμε για 3-4 λεπτά μόνο.
- Το υγρό θα πρέπει μόλις να σιγοβράζει. Δεν πρέπει να βράζει πολύ γιατί θα σκάσει η φλούδα τους και θα έχουν άσχημη όψη τα κεράσια μας.
- Αφαιρούμε τα κεράσια με μια **τρυπητή κουτάλα** και τα βάζουμε στο **βάζο**.
- Αφήνουμε το υγρό να βράσει μόνο του δυναμώνοντας τη φωτιά μέχρι να γίνει ένα ελαφρύ σιρόπι.
- Αφαιρούμε τα μπαχαρικά και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.
- Αφού κρυώσει το αδειάζουμε και αυτό στο βάζο πάνω από τα κεράσια.
- Κλείνουμε και αφήνουμε στο ψυγείο όπου διατηρείται για 1 χρόνο.
- Τα σερβίρουμε με τυριά, αλλαντικά, ή με κάποιο κρέας.

Συστατικά

- 600 γρ. μηλόξιδο
- 900 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 στικ κανέλα
- 5 γαρίφαλα, ολόκληρα
- 1 κιλό κεράσια, τραγανά και όχι εντελώς ώριμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

421 Θερμίδες (kcal)	0.0 Λιπαρά (γρ.)	0.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	103.0 Υδατ/κες (γρ.)
21%	0%	0%	40%
102.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.02 Αλάτι (γρ.)
113%	2%	6%	0%