Ден 16: Мембрийо

Новини | Спорт и здраве | на 16.12.2023 09:30 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

За да са ти сладки празниците!



Студено ти е? Ето нещо, което ще те пренесе в слънчевата есен на Испания.

Трябват ти:

- 4 дюли
- 4 чаши захар
- 1 ванилия
- 3 лъжици лимонов сок, малко лимонова кора
- Ще ти трябват: тенджерка, тава, пасатор.

Как се прави:

1. Измиваш дюлите. Обелваш ги с картофобелачка.
2. Върху дъска за рязане ги режеш на четвъртини и махаш частта със семките. Много внимаваш острието на ножа да сочи към дъската, не към теб и не към пръстите, с които държиш парчето. Препоръчваме да повикаш възрастен да ти покаже нагледно как става.
3. Донарязваш (с помощта на възрастния) дюлите на парчета.
4. Сваряваш дюлите във вода заедно с лимоновата кора. Оставяш леко да поизстине, отцеждаш водата.
5. Правиш омекналите дюли на пюре с помощта на пасатор. Връщаш в тенджерката.
6. Добавяш захарта и лимоновия сок. Слагаш всичко на котлона и го включваш на СЛАБ ОГЪН. Ще се вари минимум половин час, може и цял. Вземи си домашните в кухнята и си сложи таймер, за да следиш какво става. Когато сместа стане тъмнорозова, значи е готова.
7. Застели тавичка с хартия за печене и внимателно изсипи сместа там. Хвани тенджерата с ръкохватки! Разстели хубаво сместа с шпатула и остави във фурната. Можеш да включиш на мнооого слаба фурна - 50 градуса - за около час, да се поизсуши. При нас и без това се получава.

Дюлевата паста трябва да се е желирала от само себе си. Нарязва се на парчета и се поднася в чинийка. Испанците я ядат с овче сирене, но вие можете да комбинирате с каквото решите!





Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3575-den-16-membriyo

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени