



HIRAM SKANDYNAWSKA KONFITURA Z RABARBARU Z IMBIREM

Składniki:

- 1 kg rabarbaru (po obraniu zostanie około 800 g)
- 400 - 500 g cukru
- 50 g świeżego imbiru
- 1 niewielka cytryna

Wykonanie:

Pierwszy dzień

- rabarbar obrać i pokroić w drobną kostkę
- imbir obrać i utrzeć na tarce na drobnych oczkach
- zetrzeć skórkę cytryny i wycisnąć sok
- do większej miski (lub pojemnika do zamrażania) wsypać rabarbar, dodać utarty imbir, cukier oraz skórkę i sok z pomarańczy; całość dokładnie wymieszać
- miskę przykryć i odstawić do lodówki na 24 godziny

Drugi dzień

- rabarbar z cukrem włożyć do teflonowego lub ceramicznego garnka i zagotować
- następnie zmniejszyć ogień i dalej gotować przez około 1 godzinę (bez przykrycia) cały czas mieszając - konfitura będzie gotowa jeżeli kropla położona na talerzyku zastyga i daje się rozkroić na dwie części
- gotową, ciepłą konfiturę przelać do małych słoiczków
- słoiczki obrócić do góry dnem na około 1 dobę (dodatkowo można pasteryzować przez około 15 minut)

Z przepisu wyjdą 4 małe słoiczki hiramu.