

Mejrampäron i konjak

4 port.

Ingredienser:

8 st päron
4 dl vatten
1,25 dl strösocker
2 msk sirap
4 msk konjak
mejram, färsk

Gör så här:

Skala päronen men behåll stjälkarna. Koka upp vatten, socker och sirap. Tillsätt konjak och mejram, lägg i päronen och sjud dem ca 15 min (de ska inte vara för mjuka). Lägg päronen i en glasburk, håll lagen över och ställ det att kallna. Lägg i några färska kvistar mejram när lagen kallnat. Förvaras sedan i kyl där de bör ätas upp inom några veckor. Servera med vispgrädde och dekorera med någon kvist mejram.



Mejrampäron i konjak

4 port.

Ingredienser:

8 st päron
4 dl vatten
1,25 dl strösocker
2 msk sirap
4 msk konjak
mejram, färsk

Gör så här:

Skala päronen men behåll stjälkarna. Koka upp vatten, socker och sirap. Tillsätt konjak och mejram, lägg i päronen och sjud dem ca 15 min (de ska inte vara för mjuka). Lägg päronen i en glasburk, håll lagen över och ställ det att kallna. Lägg i några färska kvistar mejram när lagen kallnat. Förvaras sedan i kyl där de bör ätas upp inom några veckor. Servera med vispgrädde och dekorera med någon kvist mejram.



Mejrampäron i konjak

4 port.

Ingredienser:

8 st päron
4 dl vatten
1,25 dl strösocker
2 msk sirap
4 msk konjak
mejram, färsk

Gör så här:

Skala päronen men behåll stjälkarna. Koka upp vatten, socker och sirap. Tillsätt konjak och mejram, lägg i päronen och sjud dem ca 15 min (de ska inte vara för mjuka). Lägg päronen i en glasburk, håll lagen över och ställ det att kallna. Lägg i några färska kvistar mejram när lagen kallnat. Förvaras sedan i kyl där de bör ätas upp inom några veckor. Servera med vispgrädde och dekorera med någon kvist mejram.



Mejrampäron i konjak

4 port.

Ingredienser:

8 st päron
4 dl vatten
1,25 dl strösocker
2 msk sirap
4 msk konjak
mejram, färsk

Gör så här:

Skala päronen men behåll stjälkarna. Koka upp vatten, socker och sirap. Tillsätt konjak och mejram, lägg i päronen och sjud dem ca 15 min (de ska inte vara för mjuka). Lägg päronen i en glasburk, håll lagen över och ställ det att kallna. Lägg i några färska kvistar mejram när lagen kallnat. Förvaras sedan i kyl där de bör ätas upp inom några veckor. Servera med vispgrädde och dekorera med någon kvist mejram.

