



Kuivatut luumut punaviinissä

Aineet: 300 g kuivattuja luumuja
5 dl kuivaa Siklosin punaviiniä
1/2 sitruuna
2 mausteneilikkaa
riipaus jauhettua kanelia
suolaa maun mukaan
sokeri maun mukaan

Valmistus: Esityöt:

Kuivatut luumut huuhdotaan monessa vedessä ja niistä poistetaan kivet. Sitruunan kuori raastetaan ja mehu puristetaan, mausteneilikat jauhetaan.

Valmistus:

Punaviini lämmitetään, mutta sen ei saa antaa kiehua. siihen lisätään sitruuna, suola, sokeri ja neilikka.

Seosta lämmitetään kiehumispisteeseen ja se kaadetaan kuivattujen luumujen päälle.

Luumu-nesteseoksen annetaan jäähtyä, jonka jälkeen siivilöidään ja annetaan tekeytyä muutaman päivän ajan.