



Tálalás: **10 főre**



Előkészítés:



Elkészítés: **40 perc**



Havas Dóra



## PEZSGŐS ASZALT SÁRGABARACK JAM (SAJTTÁLHOZ)

Gondolkodtál már rajta, hogyan csempészhetnél egy csipetnyi nyarat a fagyos szilveszteri éjszakába? Készítsd el ezt a különleges receptet, és megkapod a választ! Az aszalt sárgabarack érthető módon minden ízében maga a szikrázó nyár. Egy igazi Törley Chardonnay Brut pezsgővel megbolondított jam formájában pedig úgy fog tündökölni az ünnepi asztalon, mint a déli nap az augusztusi kéklő ég tetején. A mennyei sajtválogatás ne felejtse el mellőle!

### HOZZÁVALÓK

50 dkg aszalt

sárgabarack  
7.5 dl Törley

Chardonnay Brut  
pezsgő

25 dkg befőzőcukor  
**ALLERGÉNEK**

1

A barackokat apró kockára vágjuk, egy nagy befőttesüvegbe tesszük és felöntjük pezsgővel. Éjszakára állni hagyjuk.



2

Másnap az egészet egy lábasba borítjuk és elkezdjük főzni.



3

20 perc után az aszalt barackok megpuhulnak, ekkor lehúzzuk a tűzről, hozzákeverjük a befőzőcukrot.



4

Addig főzzük, amíg besűrűsödik és zselésedni kezd.



5

Sterilizált üvegekbe töltjük, lezárjuk, 1-2 percre felfordítjuk a tetejére, majd dunsztban lassan hagyjuk kihűlni.



6

Sültekhez, sajtok mellé kínáljuk.



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**



**Auchan**