



## Sposób przygotowania

Słoiki i nakrętki umyć i wyparzyć. Cytryny umyć i sparzyć. Gruszki umyć, obrać z skórki, przekroić na pół i wykroić gniazda nasienne. Ułożyć gruszki pionowo w słoikach i dodać po 2-3 cienkie plasterki cytryny. Wodę zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. gorącą zalewą zalać gruszki i szczelnie zakręcić. Pasteryzować około 15-20 minut w zależności jak twarde są gruszki.

## Gruszki z cytryną w syropie



### Składniki

- 5 szt. gruszki
- 1 szt. cytryny
- 300 g cukier
- 2 łyżeczki cukier waniliowy
- 0.5 l woda