



**MINCEMEAT**  
**miodowekrolestwo.com**

**Składniki:**

- 250 g suszonej żurawiny,
- 250 g rodzynek (mogą być różne, np. zwykłe i sułtańskie),
- 100 g kandyzowanych czereśni,
- 200 g suszonych moreli,
- 30 g kandyzowanego imbiru,
- 2 zielone jabłka, (np. odmiany Ligol),
- sok i skórka z 1 pomarańczy,
- sok i skórka z 1 cytryny,
- 30 – 50 g migdałów,
- 100 g brązowego cukru,
- 100 g masła,
- 100 ml brandy lub rumu,
- 2 łyżki cynamonu,
- 1/2 łyżeczki: mielonego imbiru, świeżo startej gałki muszkatołowej, mielonych goździków i mielonego ziela angielskiego.

**Wykonanie nadzienia:**

1. Cytrynę i pomarańczę sparz wrzątkiem, a następnie zetrzyj skórkę i wyciśnij sok z owoców.
2. Suszone owoce oraz migdały posiekaj na mniejsze kawałki, maksymalnie 0,5 cm (migdały nieco drobniej).
3. Jabłka dokładnie umyj, pozbaw gniazd nasiennych i pokrój w drobną kostkę. Nie musisz obierać ich ze skórki.
4. Do garnka włoż masło, cukier i przyprawy, rozpuść tłuszcz na średnim ogniu.
5. Przełóż do masła wszystkie pozostałe składniki: owoce, sok, alkohol, przyprawy. Zagotuj całość, a następnie zmniejsz ogień na minimalny i pogotuj masę jeszcze przez około 20 minut, aż owoce zmiękną i wchłoną płyn. Od czasu do czasu warto przemieszać mincemeat, aby nic się nie przypaliło. Pozostaw mincemeat do ostygnięcia, a potem przełóż do słoiczków.