



Przeciery owocowe w butelkach bez cukru i z cukrem

Owoce umyć, przebrać, osaczyć, usunąć szypułki, ogonki itp., a następnie przetrzeć, z wyjątkiem jabłek i śliwek, które uprzednio należy rozgotować z bardzo małą ilością wody. Przecier nakładać do wygotowanych lub wyprażonych w piekarniku butelek o pojemności od 1/4 do 1/2 l, pozostawiając około 4 cm wolnej przestrzeni od otworu butelki. Dalej postępować tak jak w poprzednim przepisie. Butelki o pojemności większej niż 1/4 l gotować 25 minut. Przeciery z jabłek i śliwek można przygotowywać z dodatkiem cukru, który należy, dodać do ciepłego przecieru w ilości 25 dkg na 1 l przecieru.

