



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

### **Kompot z brzoskwiń pasteryzowany**

Pasteryzować na małym ogniu przez 20–25 min.

#### **Składniki:**

- brzoskwinia, 1 kg
- woda, 2 szkl.
- cukier, 20 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Niezupełnie dojrzałe brzoskwinie umyć, usunąć ogonki, ułożyć w perlonowym sicie, zanurzyć we wrzącej wodzie, następnie przełać na sicie zimną wodą, obrać ze skórki, przepołować, usunąć pestki, ułożyć w słojach i dodać gorącą zalewę. Słoje wstawić do kotła z gorącą wodą.

