



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

Kompot z agrestu (truskawek) pasteryzowanych

Owoce układamy w litrowych słoikach

Składniki:

- agrest , 2 kg
- woda, 3 szkl.
- cukier, 30 dag

Sposób przygotowania:

Wyrośnięty agrest lub truskawki oczyścić z szypułek, wypłukać, ułożyć w słojach, dodać gorącą zalewę, wstawić do kotła z gorącą wodą. Po zagotowaniu wody kocioł odstawić z ognia. Pasteryzować 15—20 min.

