



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

Kompot z czereśni (wiśni) pasteryzowanych

Z owoców usuwamy pestki

Składniki:

- cukier, 15 dag
- woda, 5 szkl.
- czereśnia, 4 kg

Sposób przygotowania:

Czereśnie lub wiśnie oczyścić z ogonków, wypłukać, usunąć pestki (agrafką lub szpilką fryzjerską, albo płasko ściętym patyczkiem o szerokości ok. 5 mm), napełnić słoje, dodać gorącą zalewę. Do kompotu z czereśni można włożyć szczyptę kwasku cytrynowego. Słoje wstawić do kotła z gorącą wodą. Pasteryzować na małym ogniu 20—25 min.

