



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

Kompot z gruszek i śliwek pasteryzowany

Usuwamy pestki z owoców

Składniki:

- gruszka, 50 dag
- śliwka, 50 dag
- cukier, 20 dag
- woda, 2 szkl.

Sposób przygotowania:

Gruszki umyć, obrać, przepołować, usunąć gniazda nasienne. Z umytych śliwek usunąć pestki. Owoce ułożyć na przemian w słojach, dodać gorącą zalewę. Słoje wstawić do kotła z gorącą wodą. Pasteryzować na małym ogniu 20—25 min.

