



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

Przecier z agretu

Przecier o delikatnym smaku

Składniki:

- woda, 0.5 szkl.
- agrest , 1 kg

Sposób przygotowania:

Owoce oczyścić, wypłukać, umieścić w garnku, podlać gorącą wodą, rozparować, przetrzeć przez sito, napełnić słoje lub butelki, wstawić do kotła z gorącą wodą. Pasteryzować 20—30 min., trzymając kocioł ze słojami cały czas na słabym ogniu

