



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

Przecier z porzeczek

Przeciery te, zwłaszcza z czarnych porzeczek, mają wysoką wartość witaminy C.

Składniki:

- porzeczka czarna, 1 kg

Sposób przygotowania:

Na przecier można używać porzeczki białe łącznie z czerwonymi i czarnymi lub przygotowywać przetwór tylko z jednego rodzaju tych owoców. Porzeczki opłukać, obrać z szypułek. Owoce 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.

