



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

Przecier truskawkowy

Truskawkowe szaleństwo

Składniki:

- cukier, 20 dag
- woda, 0.5 szkl.
- truskawka, 1 kg

Sposób przygotowania:

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. Do przecieru z truskawek lepiej jest dodać cukier dla zachowania koloru i aromatu świeżych owoców.

