



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

Brzoskwinie (morele, śliwki) w soku własnym

Zapach brzoskwini unoszących się po domu w czasie smażenia coś pięknego

Składniki:

- woda, 0.5 szkl.
- brzoskwinia, 1 kg

Sposób przygotowania:

Owoce umyć, usunąć pestki, nie zdejmować skórki. Owoce podlać w garnku gorącą wodą i podgrzewać na bardzo słabym ogniu pod przykryciem tak długo, aż prawie pokryje się sokiem. W czasie podgrzewania brzoskwini od czasu do czasu delikatnie przemieszać. Zaraz przekładać do słoików i pasteryzować przez 20—30 min.

