



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

Porzeczka biała (czerwona, czarna) w soku własnym

Ja zawsze robie z większej ilości owoców

Składniki:

- porzeczka czarna, 1 kg

Sposób przygotowania:

Owoce wypłukać, usunąć szypułki. a) owoce podgrzewać na bardzo słabym ogniu pod przykryciem tak długo, aż prawie pokryje się sokiem. W czasie podgrzewania jabłka od czasu do czasu delikatnie przemieszać. Zaraz przekładać do słoików i pasteryzować przez 20—30 min, b) zasypać je cukrem i pozostawić na kilka godzin, aby puściły sok. Następnie napełnić butelki lub słoiki i pasteryzować przez 20-30 min. Można również przesypywać jagody cukrem od razu w słojach, od czasu do czasu potrząsać słojem, aby wymieszały się z cukrem, a po kilku godzinach dołożyć jagód wcześniej zasypanych cukrem.

