



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

Truskawki w soku własnym

Podawane z lodami smakuja wyśmienicie

Składniki:

- truskawka, 1 kg

Sposób przygotowania:

Truskawki wyplukać, usunąć szypułki. Przyrządzać wg jednego z przepisów: 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.

