



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

Agrest w soku własnym

Uważać by agrest się nie przypalił

Składniki:

- woda, 0.5 szkl.
- agrest , 1 kg

Sposób przygotowania:

Agrest oczyścić i opłukać, podlać w garnku gorącą wodą i podgrzewać na bardzo słabym ogniu pod przykryciem tak długo, aż prawie pokryje się sokiem. W czasie podgrzewania agrest od czasu do czasu delikatnie przemieszać. Zaraz przekładać do słoików i pasteryzować przez 20—30 min.

