
Kompot z mirabelek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4188 razy.

2 kg owoców,

50 dag cukru

Zdrowe, dojrzałe mirabelki umyć , osuszyć i włożyć do słoika.

Przygotować syrop z cukru i 6 szklanek wody. Owoce zalać syropem, słoiki zamknąć i pasteryzować .

Inny wariant:

2 kg mirabelek,

50 dag cukru,

1/2 l białego wina,

laska cynamonu,

1/2 cytryny

Mirabeki umyć , osuszyć , naciąć z jednej strony i wycerkować . Zagotować wodę z cukrem, wlać białe wino, włożyć laskę cynamonu i cienko okrojona skórkę z cytryny. Gotować tak długo, aż cukier się rozpuści. Dodać mirabelki i jeszcze raz zagotować . Gorący kompot wlewać do słoików, zamykać i pasteryzować .