
Przecier truskawkowy z całymi owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3173 razy.

2 kg truskawek,

20-30 dag cukru

Owoce umyć , obrać z szypułek i osączyć .

50 dag owoców wspanać do rondla, zmiażdżyć , dodać cukier, zagotować i przetrzeć przez sito.

Pozostałe owoce włożyć do słoików i zalać gorącym przecierem. Zamknięte słoiki wstawić do naczynia z ciepłą wodą, przykryć je i postawić na ogniu.

Pasteryzować 20 minut w temperaturze 90 stopni, po czym wyjąć słoiki z wody i po dokręceniu przykrywek odstawić , by ostygły.

Podobnie można przetwarzać poziomki, jagody, maliny i inne owoce jagodowe.

"Poradnik Domowy"