
Sok z pigwy

Dodano: 2006-10-10 09:20:08

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 16772 razy.

1 kg pigwy wypestkowanej bez gniazd,
1 kg cukru,
2 niepełne szklanki wody

Pigwę pokrojoną w drobną kostkę wraz z wodą gotować na małym ogniu ok.20 min ,dodać cukier,mieszać na małym ogniu aż do rozpuszczenia.Zebrać sok,zapasteryzować .Pozostałą część włożyć do słoików,zapasteryzować .
Sok z pigwy jest znakomitym dodatkiem do herbaty.

Nadesłał: Pola <kmw11@op.pl>

A ja zasypałam tylko cukrem i czekam,aż sok puści...tyle ze nie wiem co dalej;)

Nadesłał(a):werka <wiking_75@wp.pl> 2009-09-20 21:09:03

to odlej sok i pasteryzuj ;)

Nadesłał(a):Radar038 <Radar038@wp.pl> 2009-10-27 16:10:46

dzięki;)tak zrobiłam

Nadesłał(a):hhhhhhhhhhhhhhhh <w@wp.pl> 2009-10-27 17:10:42