

Kompot brzoskwiowo-waniliowy



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwinie 3 kg

cukier

cukier waniliowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie przebieramy, dokładnie myjemy, przekrawamy na pół, obieramy i usuwamy pestki. Napełniamy nimi litrowe słoiki. Do każdego słoika dajemy po 2 łyżki cukru i 1/3 łyżeczki cukru waniliowego. Uzupełniamy wodą do 3/4 wysokości. Kompoty pasteryzujemy około 15 minut.