

przecier z owoców róży



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

dojrzałe lecz jędrne owoce dzikiej róży należy przekroić nożem, wydrożyć ze środka pestki i kujące włoski. połówki owoców należy w kilkakrotnie zmienianej wodzie wymyć. czyste owoce rozgotować w niewielkiej ilości wody, przepuścić przez maszynkę, a następnie przetrzeć przez sito. otrzymany przecier rozgotować, napęlnić nim słoiki lub butelki zamknąć i przeprowadzić pasteryzację