

## sok z pigwy



### NATALKAC



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**pigwa** 1kg

**cukier** 1kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pigwę umyć, rozkroić na pół, a potem na ćwiartki (tak najlepiej usuwa się pestki).

Wydrążone z pestek owoce kroić na cienkie plasterki i wkładać do wyparzonych słoików.

W każdym słoiku warstwę pigwy ubić i ucisnąć, a potem przysypywać cukrem (na słoik będzie to 4-5 warstw cukru).

Słoiki odstawić w chłodne miejsce na 4-5 dni. Każdego dnia przysypywać na wierzchu warstwę cukru.

Słoiki zakręcić i wstawić do lodówki. Świetne do herbaty lub z wodą.