

Truskawki we własnym soczku



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki	4 kg
cukier	1 kg
alkohol	ok 5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki pozbawiamy szypułek, płuczemy, osączamy i zasypujemy cukrem. Odstawiamy w chłodne miejsce (ale nie do lodówki) na 4-5 godzin.

Gdy truskawki prawie zakryją się sokiem nakładamy do przygotowanych słoików. Przed zakręceniem do każdego słoiczka dodajemy małą łyżeczkę spirytusu. Słoiki zakręcamy i w garnku wyłożonym ściereczką gotujemy ok 30 min.

Tak truskawki na zimę robiła moja babcia i mama.

Oczywiście alkohol można pominąć.