

## Wiśnie zaparzone



### MNIAM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wiśnie</b>	1 kg
<b>cukier</b>	3 szkl
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Wiśnie wydrylować i zasypać cukrem i cukrem waniliowym.
- KROK 2 Kiedy puszcza sok. Zlać go do garnka, zagotować i zalać wiśnie. Czynność tą powtarzamy codziennie ok 4-5dni, aż wiśnie będą pomarszczone i półtwarde. Należy też spróbować sok, ma być bardzo słodki i w razie potrzeby dosypać cukier.
- KROK 3 Wiśnie włożyć do słoiczków, zalać gorącym sokiem i przewrócić do góry dnem. Powinny się zamknąć. Smacznego!