Brzoskwinie w syropie



ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwinie	5 kg
woda	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie myjemy, obieramy ze skórki, usuwamy pestki i kroimy na kawałki. Układamy w słoikach. Robimy syrop: na jeden litr letniej wody dajemy 10 łyżek cukru, mieszamy i zalewamy owoce.
Zakręcamy słoiki i pasteryzujemy 10 minut.