

Czereśnie w musie morelowym



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czereśnie umyć i wydrylować. zagotować wodę z cukrem. Na gorący syrop wrzucić owoce, gotować 10 minut. Odstawić do wystudzenia. Morele sparzyć, obrać, wypestkować, pokroić w ćwiartki, zmiksować. Czereśnie w syropie wymieszać z cukrem żelującym, dodać morele i drobno posiekaną wanilię. Całość doprowadzić do wrzenia i gotować kilka minut. Gorące czereśnie z musiem morelowym przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.