

Przecier jabłkowo aroniowy.



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
cukier	50 dag
Kwas cytrynowy Prymat	1 łyżeczka
woda	1/4 szkl
owoce	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce aronii przebrać, umyć, osączyć. Jabłka umyć, obrać, pokroić w ósemki, usunąć gniazda nasienne. owoce rozgotować w wodzie, przetrzeć przez sito. Wsypać cukier i kwas cytrynowy. Gotować kilka minut, mieszając. Gorący przecier przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut