

## przecier z owoców róży



### AGATA1722



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**woda**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

dojrzałe lecz jędrne owoce dzikiej róży należy przekroić nożem, wydrożyć ze środka pestki i kujące włoski. połówki owoców należy w kilkakrotnie zmienianej wodzie wymyć. czyste owoce rozgotować w niewielkiej ilości wody, przepuścić przez maszynkę, a następnie przetrzeć przez sito. otrzymany przecier rozgotować, napęlnić nim słoiki lub butelki zamknąć i przeprowadzić pasteryzację