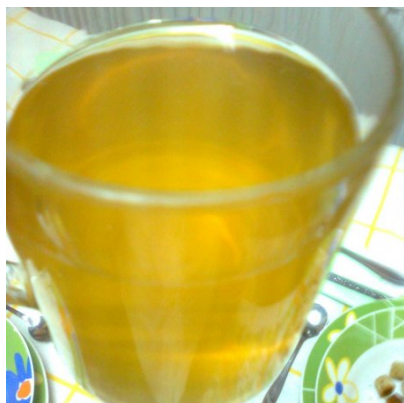


kompot z gruszek



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszki	1 kilogram
woda	1 litr
cukier	70-80 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wymyte gruszki po obraniu przekroić na połowy, wydrążyć gniazdka nasienne wraz z otaczającymi je twardymi komórkami. połówki gruszek podczas obierania przetrzymać w lekko zakwaszonej wodzie. gruszki przed włożenia do weka trzeba obgotować w wodzie, aby zmiękły i dały się łatwiej układać. przegotować zalewę. syrop dla trwałości i polepszenia jej smaku, należy lekko zakwasić kwaskiem cytrynowym. gorącym syropem napełniać słoiki z ułożonymi w nich gruszkami, nałożyć gumki, przykrywki, klamerki, słoje pasteryzować, wstawiając do wody o podobnej temperaturze jak ich zawartość przez 25-30 min