

## Rabarbar do deserów, ciast



**MIC**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>rabarbar</b>	1 kg
<b>cukier</b>	1,5 szklanki
<b>woda</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nasz rabarbar musi być bez jego cieniutkiej skóry. Kroimy go w kostkę tak średnio 2 cm. Wrzucamy do garnka. Dodajemy do niego wodę i gotujemy aż do miękkości. Dodajemy do niego przygotowany cukier. Od czasu do czasu mieszamy. Taki rabarbar jest gotowy od razu do ciast, jeżeli ktoś chce może go zapasteryzować w słoikach i mieć na przyszły czas. Warto spróbować smak jaki wyszedł, gdyż każdy ma swoje smaki jedni wolą słodszy, drudzy kwasniejszy. Ewentualnie można dosłodzić.