

Morele z malinową wkładką w syropie



KOCHANYPTYSIU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

morele	1/2 kg
cukier	250 g
maliny świeże	
cytryna	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyć i osuszyć. Morele przekroić na pół, wyjąć pestkę i zamiast niej umieścić ładną malinkę. Ułożyć ściśle w słoiku.

Do garnka wsypać cukier i zalać go wodą. Następnie dodać sok z cytryny (tylko trzeba uważać na pestki).

Syrop gotuj 6 minut na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając.

Zalej owoce w słoikach.