

Kompot z agrestu.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukru 80 dag
wody 6 szklanek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z wody i cukru ugotować syrop, ostudzić. Agrest (może być lekko niedojrzały) oczyścić i opłukać, nakłuć wykałaczką i układać w słoikach bardzo ściśle. Ja użyłam słoiczków o pojemności 0,33 l i wyszło mi 12 sztuk. Zalać zimną zalewą ponad wysokość owoców, ale poniżej krawędzi słoika (ok. 2 cm). Słoiki pasteryzować ok. 10 minut, wyjąć, sprawdzić, czy są dobrze dokręcone i ustawić do góry dnem do wystygnięcia.

Wystudzone kilka razy potrząsać. Przechowywać w chłodnej piwniczce.