

CZARNY BEZ W SŁOIKACH



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier 100 g

czarny bez 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dno naczynia wlać ok. 1 szkl wody, włożyć dojrzałe i opłukane owoce i doprowadzić pod przykryciem do wrzenia. Rozgotowane owoce przetrzeć przez sito.

Przecier osłodzić do smaku, rozlać do słoików i pasteryzować 20 minut.