

Truskawki w słoikach na zimę



MIODUNKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże	2 kilogramy
cukier	0,8 kilograma

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki obrać z szypułek i umyć. Zasypać cukrem i odstawić na godzinę. Następnie garnek postawić na palniku o małej mocy. Zagotować. Zaraz po zagotowaniu przekładać do słoików truskawki. Zakręcać natychmiast. Postawić słoiki do góry nogami na 10 minut. Truskawki można wykorzystać w zimie do ciasta lub do przygotowania kompotu.