Moje truskaweczki

BEATKAA153

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawek	4 kg
cukru	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć, odszypułkować i przełożyć na dużą miskę. Zasypać cukrem. Jeśli ktoś lubi bardziej słodkie można dodać więcej cukru. Odstawić na 3-4 godziny, aż truskawki puszczą sok. Truskawki razem z sokiem nakładamy do umytych i wyparzonych słoików i zakręcamy. Pasteryzujemy ok 15 minut od momentu zagotowania. Są bardzo dobre. Można je wykorzystać do ciast, deserów, kompotów.