

Morele w syropie



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele	1,5
cukier	2 szklanki
woda	2 szklanki
cytryna	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele umyć, osuszyć, pozbawić pestek.
Połówki moreli, ciasno ułożyć w słoikach.
Zagotować wodę z cukrem i sokiem z cytryny, wymieszać. Gotować 2 - 3 minuty.
Gorącym syropem zalać owoce, dokładnie zakręcić. Zostawić na 2-3 godziny. Duży garnek wyłożyć, ściereczką, wstawić słoiki, zalać wodą do 3/4 wysokości słoika.
Pasteryzować 15 minut. SMACZNEGO!!