

Sok brzoskwiniowy z wanilią



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwiń	1 kg
wanilii	laskę
cukru kryształu	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie umyć, pociąć wrzątkiem i obrać ze skóry. Każdą z nich przepołować, wyjąć pestkę i pokroić miąższ w grubą kostkę. Przełożyć owoce do garnka, zasypać cukrem, podlać 1/2 szklanki wody i gotować na małym ogniu przez 40 minut. Ostudzić i przecedzić (owoców nie wyrzucać - można z nich zrobić dżem). Otrzymany sok przelać przez gazę. Ponownie zagotować i gorący wlewać do wyparzonych szklanych butelek lub słoików. Szczelnie zamknąć i pasteryzować 10 minut.