

brzoskwinie na zimę



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwinie	2 kg
woda	2 litry
cukier	1,4 kg
sok z cytryny	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie oczyścić i poukładać w słoiku.

Wodę z cukrem zagotować i wymieszać tak aby cukier się idealnie rozpuścił.

Zalać syropem słoiki i do każdego słoika wkropić 3-4 krople cytryny.

Teraz już tylko dobrze zakręcić słoiki odstawić na 3-4 godziny. Po czym zagotować 5 minut.

Brzoskwinie będą idealne do ciast, galaretki deserów :)