

marynata różana



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet winny	2 szkl
cukier	75 dkg
dzika róża	1 bez pestek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przygotować syrop z cukru i octu. Włożyć do niego woce róży i stale mieszając gotować na małym ogniu aż zmiękną i staną się przezroczyste. Zostawić owoce na 2 dni. Po tym czasie odlać syrop i zagotować, włożyć owoce na 3 min. Gorącą marynatę przełożyć do słoików. Zamknąć i przewrócić słoiki do góry dnem.