

Jagody w słodziutkim syropku



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jagody

cukier

woda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jagody przebieramy i płukamy zimną wodą na sitku. Wkładamy do słoiczków tak aby zostawało jeszcze ok 3 cm miejsca. Przygotowujemy zalewę gdzie na 1 litr wody przypada 40 dag cukru. zalewamy ciepłą zalewą jagody po czym pasteryzujemy je 15 minut