

agrest w korzeniach



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet jabłkowy	60 ml.
cynamon w kawałku	1 szt.
ziele angielskie	1 łyżka
agrest	1 kg
cukier	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ocet zagotować z przyprawami i ostudzić. Przełożyć agrest do rondla z zalewą korzenną i gotować na małym ogniu aż owoce zmiękną. Gorące przełożyć do słoików i zamknąć szczelnie.