

malinowy kompot



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 kg malin

1 kg cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przebrać maliny, wypłukać na sicie. Wygotować zakrętki i słoiki. Nałożyć maliny do słoików do wysokości $\frac{3}{4}$ słoika. Przygotować syrop 20 dag cukru na 1 litr wody, zalać maliny gotowym syropem-owoce muszą być całkowicie zakryte. Zamknąć zakrętką. Przygotować garnek w którym zagotujemy kompot, na dno garnka położyć gazetę lub szmatkę, ustawić słoiki i nalać wody ciepłej uważając by woda nie zakryła zakrętek. Postawić garnek na ogień gdy zacznie się gotować to zaczynamy liczyć czas 20 minut. Po tym czasie wyjąć słoiki z garnka i posprawdzać czy wszystkie się zamknęły-jeśli tak można wynosić je do spiżarni.