

czereśniowo agrestowy kompot



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

60 dag czereśni

20 dag cukru

2 szklanki wody

agrest 50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czereśnie opłukać, usunąć ogonki i wydrylować. Agrest oczyścić i wypłukać. Układać owoce na przemian w słoikach, zalać gorącą zalewą. Zamknąć słoiki i gotować 15-20 minut na wolnym ogniu.