Przecier z pigwy i róży (doskonały do naleśników)



ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pigwa	1 kg
cukier	0,6 kg
dzika róża	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

owoce pigwy obieramy usuwamy gniazda nasienne i kroimy w cząstki. Z owoców róży usuwamy nasionka (trochę schodzi z tym). Wszystko wraz z cukrem (30dkg na litr przecieru) oraz odrobiną wody zagotowujemy kiedy zmięknie miksujemy zasmażamy aż zgęstnieje. nakładamy do słoiczków i pasteryzujemy ok 5 minut. Szybsza wersja to zrobienie na żelifixach)