

Czereśnie w słoiku



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4902**

 > 6 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- Czereśnie tyle ile chcemy zrobić słoików
- Cukier 3-4 łyżki na litrowy słoik
- Woda w zależności ile będziemy mieli słoików

Sposób przygotowania:

- 1 Czereśnie dokładnie umyć i pourywać ogonki.

Litrowe słoiki wypełnić do 2/3 wysokości słoika owocami, następnie wsypać cukier i ponownie trochę czereśni. Wypełnione owocami słoiki zalać chłodną wodą (3/4 wysokości słoika).

Słoiki mocno zakręcić, włożyć do dużego garnka (na dno położyć szmatkę) i zalać chłodną wodą. Słoiki pasteryzować ok. 20-30 min.

- 2 Smacznego :)

- 3 :)

Twoje notatki do przepisu: