

Kompot z moreli.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1401** Ocena: **17827**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- morele 1 kg
- cukier 20 dag
- woda przegotowana 600 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Morele do kompotu wybieramy dojrzałe i twarde. Myjemy, obrywamy końcówki. Wymyte oczyszczone morele układamy do 2 litrowego, wyparzonego słoja. Ja włożyłam morele razem z pestkami.
- 2 Ułożone morele zalewamy zrobionym z cukru i wody syropem, morele powinny być całkowicie zalane syropem. Zakręcamy słoik i pasteryzujemy w 90 stopniach Celsjusza 15 minut. Po wyjęciu słoika z wody sprawdzamy zamknięcie słoika. Studzimy i ostudzony sój wnosimy do piwnicy.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: