

# Kompot z truskawek na zimę



Autor: **UwagaBabciaEwa**  
Przepisów: **181** Ocena: **86678**

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne



## Składniki:

- Proporcje na 4 słoiki 1L
- około 2 kg truskawek
- 1 l wody
- 1 szklanka cukru
- 4 łyżki soku z cytryny
- wyparzone słoiki i wieczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Wodę przelewam do garnka, dodaję cukier i zagotowuję, następnie odstawiam do przestudzenia. Na początku mieszam aby cukier się rozpuścił.

Oczyszczone z szypułek i wypłukane truskawki układam do wcześniej wyparzonych słoików. Truskawki w słoiku układam tak, aby pozostawić około 3 centymetrów wolnego miejsca od wieczka.

Do każdego słoika dodaję po około 1 łyżce soku z cytryny, jeżeli lubimy korzenne smaki to możemy również dodać po około 3 goździki na słoik.

Truskawki zalewam letnią wodą z cukrem, pozostawiając w słoiku około 2 centymetrów wolnego miejsca od wieczka. Brzeg słoika dokładnie wycieram i mocno zakręcam wieczko.

- 2 **Pasteryzacja:**  
Na dno garnka kładę ściereczkę, wstawiam słoiki i oddzielam je między sobą drugą ściereczką i zalewam wodą do około 3/4 wysokości słoika.  
Garnek stawiam na gazie i gdy woda zacznie się gotować, zmniejszam płomień i pasteryzuję około 20 minut. Następnie słoiki wyjmuję z garnka i ustawiam do góry dnem na ściereczce (kocyku, ręczniku), jeżeli jakiś słoik cieknie to dokręcam wieczko i ustawiam do góry dnem. Słoiki nakrywam drugą ściereczką i pozostawiam do wystudzenia.

Tak przygotowane słoiki przechowuję w chłodnym i ciemnym miejscu.

Kompot z truskawek na zimę jest gotowy. Życzę udanych przetworów i smacznego.  
Pozdrawiam Babcia Ewa

## Twoje notatki do przepisu: