

Malina w soku własnym



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8509**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 kg malin
- 1-2 szklanki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Maliny przebrać, umyć, osączyć. Przełożyć do garnka i zasypać cukrem. Odstawić na 1 godzinę. Podgrzewać do miękkości owoców. Gorące przekładać do przygotowanych słoiczków, zakręcić i pasteryzować 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: