

Przepis na:

Syrop z pigwy

SKŁADNIKI:

- 2 kg pigwy
- 2 kg cukru

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Myjemy owoce i kroimy je na 4 części oraz pozbywamy się pestek.
2. Wyczyszczone części kroimy w małą kostkę.
3. Dodajemy cukier.
4. Zasypane owoce odstawiamy na ok. 2 dni.
5. Po tym czasie przelewamy syrop do małych słoiczków i pasteryzujemy, aby mógł nam służyć przez cały okres jesienno-zimowy.

