



Pigwowiec w zalewie

 PrzepisyMargaretki


Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

owoce pigwowca - 1 kg

cukier (może być trzcinowy) - 1

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce pigwowca po oczyszczeniu kroimy w drobne paski, zasypujemy sporą ilością cukru, odstawiamy aż puszczą sok. Na drugi dzień dosypujemy cukru i pasteryzujemy 5 minut.