




Kompot wielowocowy na zimę

 Tylko z Natury


Polecane na: [napoje](#), [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 16 porcji

Składniki:

czarna porzeczka - 2 kg

agrest - 2 kg

wiśnie - 2 kg

maliny - 2 kg

cukier (opcjonalnie) - 32 łyżka

woda -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce umyć, odszypułkować, wiśniami nie drylować. Przygotować słoiki o pojemności 0,9 litra (lub inne jednakowej wielkości), wyparzyć. Do każdego słoika wsypywać po około 2 garście każdego z owoców, następnie dodać po 2 czubate łyżki cukru (wedle uznania), zalać zimną wodą, by przykryć owoce (jeśli chcemy uzyskać sam sok do rozcieńczenia, czyli wersję bardziej skoncentrowaną, nie dolewajmy wody do owoców). Dno dużego garnka wyłożyć ściereczką lub papierem kuchennym, ułożyć w nim słoiki. Nalać wody, by sięgała pod zakrętki, zagotować. Pasteryzować około 25-30 minut od momentu zagotowania. Po zapasteryzowaniu słoiki wyjąć z garnka, odwrócić do góry dnem, pozostawić do wystygnięcia i wciągnięcia zakrętek.

Przechowywać w zaciemnionym miejscu, np. piwnicy, spiżarni.

A zimową porą rozkoszować się świeżym, letnim smakiem zamkniętym w słoiku.