Sok z jagód

tulipan

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

jagody - 2 kg

cukier - 1 kg

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przebrane i umyte jagody włożyć do słoików. Do każdego słoika wsypać 4-5 łyżek cukru. Słoiki pasteryzować i gotować około15-20 minut.