



Jagody pasteryzowane cynamonem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ciekawy pomysł na przetwory z jagód. Bardzo aromatyczne słoiczki z dodatkiem cynamonu idealnie sprawdzą jesienią.

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Umyte, osuszone jagody zasypać cukrem, dodać cynamon i goździki, wymieszać, przykryć i zostawić w lodówce na 2 dni. Po tym czasie jagody puszczą sok.

Krok 2

Jagody po upływie 2 dni przełożyć do wyparzonych słoików i zakręcić. Pasteryzować 10 minut.

Składniki:

- 1 kg jagód
- 25 dag cukru
- 12 goździków
- 4 łyżeczki cynamonu