

Компот из слив "Дин перже"



Что нужно:

- сливы - 8 шт;
- сахар - 1 стакан.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Моем трёхлитровую банку и ставим её (ещё мокрую), для стерилизации, в духовку на 10-15 минут при 180 градусах (духовка изначально должна быть холодной, и только потом нагреваться);
2. В кастрюльку с водой засыпаем сахар, добавляем сливы (нарезанные пополам), доводим до кипения, перемешиваем и переливаем в нашу банку;
3. Закрываем железной крышкой, переворачиваем и укутываем на 1 сутки.