

Компот "Луча фэрул"



Что нужно:

- груша - 1 шт;
- слива - 1 шт;
- персик - 1 шт;
- абрикос - 1 шт;
- малина - 100 г;
- крыжовник - 100 г;
- черноплодная рябина - 100 г;
- вишня - 100 г;
- 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 грушу (очищенную от семян и нарезанную на 4 доли), сливу (нарезанную пополам), персик (нарезанный пополам), абрикос (нарезанный пополам), малину, крыжовник, черноплодную рябину, вишню (из которой мы предварительно с помощью булавки достали все косточки), доводим до кипения, перемешиваем и переливаем в нашу банку;
3. Закрываем железной крышкой, переворачиваем и укутываем на 1 сутки.