

Groždje u tegli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** groža
- **6 punih kašika** šećera
- **po potrebi** vode

Priprema

Operite groždje pod mlazom vode. Ocistite zdrava zrna od peteljki. Redjajte u tegli, bez pritiskanja. Odozgo dodajte šećer. Ja sam u tegli od 1,5 kg dodala 6 punih kašika. Odozgo nalijte vodu.

Zatvorite dobro tegle metalnim poklopcima. Pasterizujte na klasičan način. U lonac prvo stavite truleks krpu, preko nje poredjajte tegle, nalijte vodom do poklopca. Pustite da vri dva do 3 minuta. Ostavite da se ohladi u loncu. Ohladjene tegle obrišite i odložite u špajz. Kod upotrebe, otvorenu teglu držite u frižideru jer nema konzervansa.

Savet