

# Kompot z agrestu



## Składniki

1 kg agrestu  
700 ml wody  
200 g cukru

## Opis wykonania

Kompot z agrestu to smak lata zamknięty w słoiku. Jest kwaskowy, trochę słodkawy i bardzo orzeźwiający. W Akademii Smaku pokażę jak przygotować taki domowy kompot.



Agrest oczyść, obierz z końcówek i umyj.



Przygotuj zalewę: wodę zagotuj z cukrem. Gotuj na małym ogniu, aż cukier się rozpuści.



Owoce włóż do wysterylizowanych słoików. Nie powinny sięgać do samej góry.



Gorącą zalewą zalej słoiki z agrestem, tak, aby owoce zostały przykryte i natychmiast zakręć. Pasteryzuj ok. 15 minut. Duży garnek wyłóż ręcznikiem do naczyń, dopiero na niego połóż słoiki z przetworami (słoiki nie powinny się wzajemnie dotykać). Zalej wodą w temperaturze pokojowej. Woda w garnku powinna sięgać maksymalnie do 2/3 wysokości słoików. Włącz kuchenkę, czas pasteryzacji liczy do momentu zagotowania się wody.