В ТЦСО «Зюзино» поделились рецептом компота на зиму

12.08.2021

УПРАВА РАЙОНА
ЗЮЗИНО
ГОРОДА МОСКВЫ

Сотрудники ТЦСО «Зюзино» опубликовали в соцсетях новыйрецепт. Чуть ранее они раскрывали секрет приготовления лёгкого летнего винегрета, а теперь рассказали, как приготовить компот на зиму.

Так, для приготовления 3 литров компота потребуются следующие ингредиенты: 4 средних яблока, 4 средних груши, 240-300 гр сахара, 2 листа мяты, кипяток.

Для начала нужно помыть фрукты и нарезать их, удалив сердцевину. Помыть банку, положить туда кусочки яблок и груш равной пропорции. Фрукты должны занять половину банки. На этом же этапе можно добавить листья мяты.

Затем банку до краёв нужно залить кипятком при помощи половника, после чего прикрыть банку стерилизованной крышкой и оставить её на 20 минут.

Затем на банку нужно надеть крышку с дырками и слить настой в кастрюлю. Далее нужно довести отвар до кипения, в процессе которого насыпать сахар. А потом залить кипящим настоем с сахаром кусочки фруктов в банке, закрыть крышку и перевернуть банку.

Адрес страницы: http://zuzino.mos.ru/presscenter/news/detail/1022004.html

---