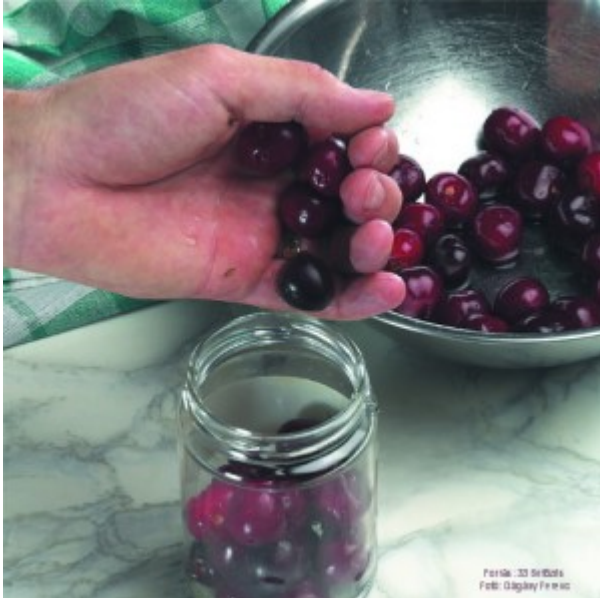


# Cseresznye- vagy meggybefőtt cukor nélkül



## Cseresznye- vagy meggybefőtt cukor nélkül



Hozzávalók:

2 kg cseresznye vagy meggy

1. A gyümölcsöt megmossuk, leszárasszuk, majd fertőtlenített, száraz üvegekbe töltjük. Ehhez a mennyiséghez 8, egyenként 0,5 literes üveg szükséges. Jól lezárjuk, lábasba rakjuk.
2. Annyi vizet öntünk köré, amennyi az üvegek kétharmadáig ér. Ezután közepesen forró sütőbe toljuk. Addig hagyjuk így, amíg a víz forrni nem kezd az üvegek körül. Ez kb. 20 perc.
3. A lábast a sütőből kiemeljük, a gyümölcsöt a forró vízben hűlni hagyjuk. Másnap szárazra töröljük, felcímkézzük és a helyére rakjuk.

Jó tanács

- A cseresznye és a meggy ideje június, július. Ilyenkor tegyük el.