

## Bób pasteryzowany

data aktualizacji: 2019.02.10 autor:



**Przedstawiam kolejny przepis z serii coś na zimę, tym razem padło na bób. Pierwszy raz spotkałam się z taką formą, ale nie mogłam z niego nie skorzystać, gdyż lubię gotowany bób, a sezon na niego jest krótki. Polecam, bo już jeden słoik otworzyłam, wyszedł smaczny, więc na jednej porcji się nie skończyło.**

Składniki:

- 1,5 kg bobu
- 1 1/2 litra wody
- 1,5 łyżki soli
- 1 płaska łyżeczka cukru

1 1/2 litra wody zagotować z solą i cukrem. W osobnym garnku zagotować wodę i sparzyć bób przez około 2 minuty. Wyjąć i odcedzić. Przełożyć do słoików, zalać przygotowaną zalewą. Zakręcić i pasteryzować trzykrotnie po 15 minut w 24 godzinnych odstępach.

**EWA ŻURAW**

<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30823-bob-pasteryzowany>