

Bób pasteryzowany

data aktualizacji: 2020.07.01 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 1,5 kg bobu, 1,5 litra wody, 1,5 łyżki soli, 1 płaska łyżeczka cukru.

Przygotowanie: Wodę 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.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36058-bob-pasteryzowany>