



Kartu su lietuviškomis uogomis galime derinti ir egzotinius vaisius.

**Po 300 g aviečių, raudonųjų serbentų ir persikų
200 ml vandens
600 ml □ cukraus (rekomenduojama "Dansukker" uogienių cukrus)**

Nuplaukite uogas ir vaisius, nusausinkite. Išimkite kauliukus iš persikų.

Supjaustykite smulkiais gabalėliais, o jei mėstate jausti didesnius gabalėlius, tai pagal skonį. Suberkite ingredientus į puodą ir pakanka virti 5 minutes, tuomet išsaugosite daugiau vitaminų. Nugriebkite putas. Išpilstykite į švarius stiklainius. Uždarykite.

Skaniausia uogienė

www.marijampolieciai.lt