

Borůvky zavařené jako žahour

- 5 kg borůvek
- 1 kg cukru
- 250 g másla
- 200 g polohrubé mouky

Borůvky rozvaříme s cukrem, máslem a polohrubou moukou. Vaříme do husta, naplníme do sklenek a zavařujeme 20-30 minut při 80 °C. Podáváme jako omáčku na kynuté knedlíky.