

Frużelina wiśniowa



MIGOTKA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	1,5 kg
cukier	350 g
mąka ziemniaczana	2 łyżki
woda	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie dokładnie umyć osuszyć i wypestkować. Przełożyć do garnka i zasypać cukrem. Odstawić na ok 2 godziny aby puściły sok. Następnie owoce zagotować i gotować ok 5 minut często mieszając. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z wodą. Cienką stróżką wlewać do gotujących wiśni cały czas mieszając. Chwilę jeszcze gotować aż masa zgęstnieje. Gorącą frużelinę przełożyć do słoiczków i dobrze zakręcić. Pasteryzować 15-20 minut od zagotowania.