

Galaretka z czerwonej porzeczki



w koperkowej kcie

KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czerwona porzeczka	920 g
cukier	92 + 420 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Porzeczki „obieramy” z gałązek i dokładnie myjemy. Ważymy i wysypujemy do garnka z grubym dnem. Na każdy kilogram galaretki dosypujemy 100g cukru (ja miałam 920g porzeczek, więc dodałam 92g cukru).
- KROK 2** Gotujemy na małym ogniu przez pół godziny, mieszając od czasu do czasu. Owoce powinny popękać i puścić sok, możemy odrobinę pomóc, rozgniatając porzeczki łyżką. Zawartość garnka przecieramy przez drobne sitko. Najlepiej jest to zrobić od razu do naczynia z miarką, bo będziemy mierzyć objętość soku. Sok przelewamy do czystego garnka, na każdy litr soku dodajemy 700g cukru (ja miałam 600ml soku, więc dodałam 420g cukru). Gotujemy na małym ogniu przez godzinę, mieszając od czasu do czasu.
- KROK 3** Gorącą galaretkę przelewamy do wyparzonych, osuszonych słoików, zakręcamy i ustawiamy do góry dnem
- KROK 4** . Jak ostygną, odwracamy i sprawdzamy, czy wszystkie są dokładnie zamknięte.