

KONFITURA CYTRYNOWA

REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cytryna 1 kg

cukier 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 1 kg cytryn zetrzeć lekko skórkę. Następnie włożyć cytryny do zimnej wody i gotować przez 15 minut. Wyjąć z wody i pokroić na ćwiartki. Usunąć pestki. Ćwiartki cytryn włożyć do zimnej wody na 3 godziny zmieniając wodę 3 razy. Następnie przygotować syrop z 1 litra wody i 1 kg cukru. Gdy syrop się zagotuje włożyć cytryny i gotować przez 2 godziny. Następnie włożyć można do słoików.