

## Konfitura jagodowo-miętowa



### MYSZA75



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>jagody</b>	1 kilogram
<b>cukier żelujący 3:1</b>	500 gramów
<b>mięta</b>	1 pęczek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody płucze i osączam, przekładam do garnka, wsypuję cukier żelujący, dodaję miętę którą zwiążuję nitką w pęczek i gotuję na wolnym ogniu od zagotowania około trzy minuty. Odstawiam w garnku na kilku godzin aż mięta wydobędzie aromat. Przekładam pęczek mięty na sitko i odciskam go z jagód, wyrzucam. Konfitury przekładam do słoiczków i zakręcam. Do garnka wlewam wody tyle, żeby słoiczki zostały przykryte do połowy i od zagotowania gotuję około pięć minut.