

Konfitura morelowa w soku z pomarańczy na zimę



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele	80 dag
sok z pomarańczy	30 ml
cukier żelujący	330 gram
imbir starty	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Morele umyć, osuszyć, usunąć pestki i pokroić. Przełożyć do rondelka, wlać sok, dodać imbir do smaku i zasypać cukrem żelującym. Zagotować i stale mieszając podgrzewać około 5 minut. Przełożyć do wyparzonych słoików, szczelnie zakręcić i odwrócić do góry dnem.