

## Konfitura wiśniowa



### JULKATOME CZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wiśnie</b>	2 kg
<b>cukier</b>	2 kg
<b>woda</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie umyć i wydrylować. Z wody i cukru ugotować syrop i dodać wiśnie. Gotować na małym ogniu około 30 minut. W tym czasie wiśni nie mieszać łyżką, tylko delikatnie poruszając kolistymi ruchami potrząsać garnkiem. Wiśnie zostawić do całkowitego ostygnięcia, następnie znowu gotować około 30 minut. Wiśnie odstawić do ostygnięcia, a na samym końcu gotować 30 minut. Gorącą konfiturę przełożyć do suchych i czystych słoików. Odwrócić do góry dnem, aby słoiki się zassały.