

## Konfitura z aronii



### JULKATOMECEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>aronia</b>	1 kg
<b>woda</b>	1/2 szkl
<b>cukier</b>	20 dag
<b>jabłka</b>	50 dag
<b>gruszki</b>	50 dag
<b>kwasek cytrynowy</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Aronię płuczemy, zalewamy wodą aby była cała zakryta, zagotowujemy a następnie odcedzamy na sicie. 1/2 szklanki wody mieszamy z cukrem i zagotowujemy dodajemy aronię i gotujemy około 10 minut. Jabłka i gruszki obieramy i kroimy w małą kostkę lub ścieramy na tarce o dużych oczkach. Owoce dodajemy do aronii i smażyemy 15 minut, dodajemy kwasek cytrynowy i jeszcze chwilę gotujemy. Gorącą konfiturę przekładamy do suchych i czystych słoików, zakręcamy nakrętki odwracamy do góry dnem zostawiamy tak do następnego dnia.