

Konfitura z dzikiej róży



BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dojrzałych owoców dzikiej róży	1 kg
cukru	1,5 kg
wody	3 szklanki
sok z jednej cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce dzikiej róży umyć i wydrylować. Następnie dokładnie przepłukać. W garnku zagotować wodę z połową cukru i wrzucić owoce róży, gotować 20 minut. Zdjąć z ognia, zebrać powstałą pianę i zostawić na 24 godziny. Po ich upływie owoce wyjąć łyżką cedzakową, a do pozostałego syropu wsypać resztę cukru i wlać sok z cytryny, po czym chwilę gotować, włożyć z powrotem wyciągnięte owoce i smażyć na wolnym ogniu jeszcze 5 minut.