

Konfitura z pigwy



GIBLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pigwa	3 kg
cukier	3 kg
woda	3 szt
Goździki całe Prymat	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pigwę dokładnie umyć obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne.
- KROK 2 Pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do garnka z gotującą się wodą. Gotować na małym ogniu do miękkości, od czasu do czasu mieszając.
- KROK 3 Do pokrojonej pigwy dodajemy cukier oraz goździki. Często mieszamy aby nam się nie przypaliła. Owoce pigwy muszą być szkliste, a masa musi zgęstnieć.
- KROK 4 Gotową pigwę przekładamy do wyparzonych słoiczków i pasteryzujemy w garnku przez ok 15-20 min. Następnie po wyciągnięciu z garnka słoiczki stawiamy na ściereczce do góry dnem i czekamy aż ostygną.
(Smacznego))