

Konfitura z pigwy



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pigwa	2 kg
cukier	2 kg
Goździki całe Prymat	4 szt
woda	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pigwę myjemy, kroimy na 4 części i oczyszczamy z pestek i białej skórki. Owoce zalewamy taką ilością wody aby całkowicie zakryła owoce wrzucamy goździki i gotujemy aż owoce będą miękkie. 1 litr wody zagotowujemy z cukrem i dodajemy osączone owoce. Pigwę odstawiamy na 24 godziny do lodówki. Po tym czasie owoce wyjmujemy z syropu, syrop zagotowujemy, następnie owoce wkładamy do syropu i znowu zagotowujemy. Odstawiamy na 30 minut. Tę czynność powtarzamy jeszcze 3 razy. Po tym czasie konfiturę wkładamy do suchych i czystych słoików, zakręcamy zakrętki i odstawiamy do góry dnem aby wieczka się zassała.