

## Ucierane płatki róży



### PRZEJS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>płatki róży</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>kwasek cytrynowy</b>	1/2 łyżeczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W szklance ma być tyle płatków róż, ile uda nam się zmieścić, dociskając.

Wszystkie gatunki róży są jadalne.

Płatki zbieramy rano lub wieczorem - podobno wtedy mają najintensywniejszy zapach. Niektórzy obcinają im końcówki, te które "trzymają" płatki. Ja tego nie robię, bo nie widzę różnicy. Może jestem mało wyrafinowana, trudno :). Ale ostrzegam, że te końcówki mogą dać masie posmak goryczy, więc lepiej je poobcinać.

Płatki wkładamy do makutry lub sporego moździerza. Dosypujemy cukier. Ucieramy tak długo, aż cukier przestanie być kryształem. Chodzi o to, aby masa była jednolita, jak najbardziej jednolita. Cukier ma się rozpuścić. Wówczas dodajemy kwasek cytrynowy (on zachowa nam kolor). Ucieramy chwilę. Wkładamy masę do wyparzonego słoika. Zakręcamy wyparzoną pokrywką.