

Konfitura truskawkowa



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki świeże	1 kilogram
cukier	1 kilogram
skórka cytrynowa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć, oczyścić z szypułek, zasypać cukrem i odstawić, aż puszcza sok. Potem sok zlać. Gotować truskawki 5 minut, zalać sokiem owoce i zagotować. Obrać skórkę z połowy cytryny i pokroić w centymetrowe paski. Odstawić na 2 godziny, dodać skórkę cytrynową, zagotować, konfitury przekładać do słoików i mocno zakręcić.