

Konfitura z malin lub truskawek



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier 50 dkg

cukier waniliowy

maliny świeże 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce przebrać, wymieszać z żelfixem, zagotować ciągle mieszając, dodać cukier i cukier waniliowy, znów zagotować i mieszać jeszcze przez 5 min.

Zdjąć z ognia i mieszać aż piana zniknie.

Gorącą konfiturę przekładamy do słoików,

od razu szczelnie zamykamy i ustawiamy słoiki od góry dnem.

Przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 5 min.