

Marmolada żurawinowa



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żurawina 1 kg

cukier 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

urawiny myjemy i zasypujemy cukrem. Zagotować na małym ogniu i odstawić na 24 godziny. Następnego dnia ponownie doprowadzić do wrzenia. Marmoladę gorącą przekładamy do słoików, zakręcamy i odwracamy do góry dnem.