

Konfitura z jabłek i jeżyn



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jeżyny	80 dag
jabłka	1,5-2 kg
cukier	1 kg
woda	
skórka pomarańczowa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka należy dokładnie umyć, następnie obrać i wydrążyć z nich gniazda nasienne, następnie pokroić w kostkę. Jeżyny należy dokładnie opłukać i odstawić do odcieknięcia. Z cukru i wody przygotować syrop. Dodać go do jabłek i podsmażyć je w garnku. Następnie dodać jeżyny. Dodać skórkę pomarańczową, zestawić z ognia, od razu przekładać do słoików i pasteryzować.