

Konfitury z pigwy



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pigwa	1 kg
cukier	60 dag
woda	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pigwy przemrozić, umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić (ze skórka) w cienkie plasterki. Przełożyć do rondla, wsypać cukier, dodać wodę. Owoce zagotować na małym ogniu. Smażyć, mieszając, aż konfitury będą gęste i szkliste. Gorące konfitury przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć i odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.