

Konfitury wiśniowo porzeczkowe



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	50 dag
porzeczki	50 dag
cukier	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie umyć i wydrylować. Porzeczki oczyścić ze szypułek, umyć, osączyć. Zasypać owoce cukrem i odstawić pod przykryciem na kilka godzin. Zagotować owoce na małym ogniu. Gdy przestygną, odlać wytworzony sok. Smażyć mieszając aż będą gęste i szkliste. Gorące konfitury przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.