

Konfitury czereśniowe



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 kg
woda	0,5 litra
Kwas cytrynowy Prymat	1 łyżeczka
czereśnie	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czereśnie umyć i wydrylować. Zagotować wodę z cukrem. Na gorący syrop wrzucić owoce i gotować 5 minut. Odstawić pod przykryciem do następnego dnia. Czereśnie doprowadzić wolno do wrzenia. Smażyć, aż konfitury będą gęste i szkliste. Pod koniec smażenia dodać kwas cytrynowy. Gorące konfitury przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.