

## Konfitury jeżynowe



**KLAUDIA007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|               |           |
|---------------|-----------|
| <b>jeżyny</b> | 1 kg      |
| <b>cukier</b> | 1,4 kg    |
| <b>woda</b>   | 0,5 litra |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeżyny przebrać, umyć, osączyć. Zagotować wodę z cukrem. Na gorący syrop wrzucać partiami jeżyny, a gdy wszystkie się zanurzą, odstawić na 2-3 godziny. Jeżyny w syropie doprowadzić wolno do wrzenia, wystudzić. proces powtórzyć 2-3 razy. W czasie studzenia zbierać z powierzchni wytworzona pianę. Gorące konfitury przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.