

Konfitury z czarnych porzeczek



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1,4 kg
woda	0,5 litra
porzeczki czarne	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porzeczki oczyścić z szypulek, umyć, osączyć. Zagotować wodę z cukrem. Na gorący syrop wrzucać partiami porzeczki, a gdy wszystkie się zanurzą, odstawić na 2-3 godziny. porzeczki 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.