

Konfitury z czereśni



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1/2 kg
Kwas cytrynowy Prymat	1 łyżeczka
Goździki całe Prymat	4 szt
czereśnie	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z czereśni usuń pestki. Przełóż owoce do szerokiego rondla i dodając odrobinę wody doprowadź do wrzenia. Wsyp cukier i kwasek. Wymieszaj. Dodaj imbir i goździki. Gotuj na małym ogniu ok 30 min. uważając aby powidła się nie przypaliły. Przełóż owoce do słoików i obróć do góry dnem.