

Konfitura borówkowa Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1.5 szklanki
jabłka	4 sztuki
sól	do smaku
brusznica	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Borówki umyć, odsączyć, włożyć do rondla z grubym dnem (nie może być obity), wlać 1/2 szklanki wody i smażyć aż borówki zgęstnieją. Jabłka umyć, obrać ze skórek i gniazd nasiennych, pokroić na ósemki, później na plasterki, dodać do borówek i chwilę razem smażyć. Dodać cukier, sól i pieprz do smaku i jeszcze smażyć 10 minut. Gorącą konfiturę wkładać do wyparzonych, suchych słoików (ja dałam do słoiczków po koncentracie pomidorowym-200ml), zakręcić, odwrócić do góry dnem na 5 minut. Później odwrócić i zostawić do wystygnięcia. Przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, najlepiej w piwnicy. Smacznego!