

Konfitura wiśniowo-orzechowa Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	2 kg
cukier-może być więcej	60 dkg
orzechy włoskie	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte,odsączone wiśnie wydrylować,włożyć do rondla z grubym dnem (nie może być obity) i smażyć na małym ogniu aż sok wyparuje.Do wiśni dodać cukier i smażyć dalej aż z cukru zrobi się syrop.Dodać posiekane orzechy i jeszcze smażyć około 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!posiekane