

konfitura morelowo-truskawkowa z amaretto



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

morele	1 kg
truskawki	0,5 kg
amaretto	1/4 szkl
cukier	2-3 szkl
masło	1,5 łyżki
woda	0,5-1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele wypestkowałam, pokroiłam na mniejsze kawałki, wsadziłam do garnuszka, zasypałam cukrem. Gdy puściły sok dodałam masło i dusiłam na wolnym ogniu aż się rozpadły. Odstawiłam. Następnego dnia umyłam truskawki, pozbawiłam szypulek, przekroiłam na pół (miałam duże, deserowe) i wrzuciłam do moreli. Całość gotowałam na najmniejszym ogniu, co jakiś czas mieszając, do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Na około 5 minut przed końcem dodałam amaretto.

Przełożyłam do wyparzonych słoików, zakręciłam i odstawiłam do góry dnem.

Smacznego :)