

Konfitura z poziomek



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poziomki	1 kg
cukier	1,25 kg
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzącego syropu przygotowanego z cukru i wody włożyć opłukane i oczyszczone poziomki i gotować na małym ogniu przez kilka minut. Odstawić do wystudzenia, po czym ponownie gotować przez kilkanaście minut. Zdjąć z ognia i po kilkunastu godzinach znów zagotować wówczas zdjęć powstają pianę. Gotowa konfiturę przełożyć do słoiczków wypażonych i zamknąć nakrętką.