

konfitura z wiśni



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie 1 kg

cukier 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie umyć, wypestkować, zasypać połową cukru. Gdy puszcza sok, zlać go i zagotować, zebrać pianę, dodać resztę cukru. Przestudzić i zalać wiśnię. Na drugi dzień znów zlać sok, zagotować go, też zebrać pianę i ciepłym zalać owoce. Czynność powtórzyć jeszcze trzeciego dnia. Na koniec wiśnie włożyć do gotującego syropu, kilka minut pogotować. Przestudzone konfitury przełożyć do słoików i pasteryzować.