

konfitura z zielonych pomidorów



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 kg
woda	1/2 szkl
zielone pomidory	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte pomidory przekroić na połówki, zasypać połową cukru, skropić sokiem z cytryny i zostawić na noc. Następnego dnia zlać sok, dodać pół szklanki wody i resztę cukru. Zagotować, włożyć pomidory i odstawić. Następnego dnia smażyć, aż będą przezroczyste. Przełożyć do czystych, suchych i wyparzonych słoików. Pasteryzować