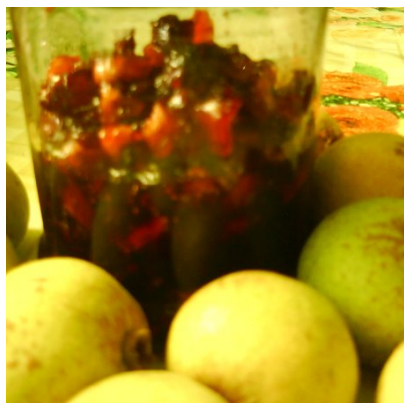


Konfitura z czerwonych borówek



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanka
woda letnia	1 łyżka
borówki	1 szklanka
gruszki	3-4 dzikie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podane ilości składników można zwiększyć wg. potrzeby. Gruszki umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Wszystkie owoce zasypać cukrem, dodać wodę i zagotować. Odstawić w chłodne miejsce na noc. Następnego dnia całość zagotować i gotować na wolnym ogniu często mieszając tak długo aż kropla konfitury upuszczona na zimny talerzyk skrzepnie (próbę można powtarzać co jakiś czas do skutku). Gotowe konfitury przełożyć do małych słoików i od razu zamknąć.