

płatki róż- konfitura



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

¼ kg płatków dzikiej róży

kg cukru

Kwas cytrynowy Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zebrać świeże płatki z rozwiniętych płatków róży (nie przekwitnięte). Najlepiej zrobić to w dniu gdy nie pada deszcz, i mocno nie świeci słońce. Płatki sparzyć wrzącą wodą by pozbawić ich goryczki, dokładnie odsączyć na sitku i dodatkowo odcisnąć ręką wodę. Posiekać, przełożyć do naczynia lekko polać kwaskiem cytrynowym rozpuszczonym w niewielkiej ilości wody, by odzyskały kolor. Utrzeć z cukrem pałką do ucierania ciasta długo- do uzyskania gładkiej masy. Przełożyć do wyparzonych nie gorących słoiczków. Konfitura ta ma wspaniały aromat polecam.