konfitura z arbuzowej skórki

AGATA1722

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Półtora kg cukru	
1.5 litra wody	
1 paczka cukru waniliowego	
arbuz	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dokładnie oczyścić. Ściąć z łupin zdrewniałą część zieloną, pozostawiając do przetworzenia tą część- tą która znajduje się między jadalną częścią a zdrewniałą. Pokroić w kostkę, włożyć do wrzącej wody i gotować, aż będzie miękka bardzo. Odcedzić. Gdy będzie już odcedzona dobrze powycinać bardzo małe kółeczka i smażyć w syropie przygotowanym z wody i cukru do momentu aż konfitura zgęstnieje i stanie się przezroczysta. Pod koniec smażenia dodać cukier waniliowy. Wlewać ciepłą konfiturę do wyparzonych słoików szybko zakręcić