

konfitura poziomkowa



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg poziomek

1 kg cukru

odrobina kwasu cytrynowego

1 szklanka wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poziomki wyplukać, osączyć na sicie. W płaskim rondlu zrobić syrop z kwasu cytrynowego, wody i cukru. Wsypać do niego owoce, doprowadzić do wrzenia, potrzymać 5 minut na ogniu. Potrząsając delikatnie garnkiem. Zdjąć rondel z ognia i pozostawić w nim owoce na 12 godzin. Po tym czasie znowu zagotować, potrzymać 5 minut na ogniu i zostawić do wystygnięcia. Kolejnego dnia trzymać poziomki na ogniu 15 minut, zdjąć powstałą pianę, gdy owoce staną się szkliste, gorącą konfiturę wkładać do wygotowanych słoików szybko zakręcając