

Konfitura z czerwonej porzeczki

Składniki:

- 1 kg czerwonej porzeczki,
- 400 ml wody,
- 500 g cukru,



Wykonanie:

W garnku podgrzać wodę z cukrem. Do wrzącego syropu dodać umyte i obrane porzeczki. Gotować na wolnym ogniu około pół godziny. Gorącą konfiturę zlać do słoików i zaważkować.



Notatki



Lubelskie
Smakuj życie!