

Konfitura truskawkowa z pomarańczą



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2538** Ocena: **18837**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Truskawki 1 kg
- Pomarańcza 4 szt (duże)
- Cukier 1 kg

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Truskawki opłukać, oczyścić z szypułek, większe przekroić na pół i osuszyć na ręczniku papierowym. Pomarańcze sparzyć, obrać, pokroić, oczyścić z pestek, a z jednej pomarańczy skórkę pokroić w cienkie paski. Owoce przełożyć do rondelka razem zeskórką i połową cukru. Następnie smażyć na wolnym ogniu aż konfitura zgęstnieje i stanie się szklista. Pod koniec smażenia dodać resztę cukru i po chwili konfiturę przełożyć do wyparzonych słoiczek. Dokładnie zamknąć, odwrócić do góry dnem do wystudzenia. Do dłuższego przechowywania pasteryzować około 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: