

Konfitura z czerwonych porzeczek



Autor: **kramsmakowitosci**
Przepisów: **18** Ocena: **286**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Porzeczki czerwone 1 kg
- Cukier 0,5 kg
- Woda 0,5 litra

Sposób przygotowania:

- 1 Zerwane lub kupione porzeczki płuczemy pod bieżącą wodą i przebieramy odrywając od łodyżek, należy pamiętać, że przy odrywaniu owoców od łodyżki mogą przy nich zostać "ogonki". Je też usuwamy
- 2 Z cukru i wody gotujemy syrop. Do gotującego syropu wrzucamy przebrane porzeczki, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na średnim ogniu. Mieszać najlepiej poruszając garnkiem, łyżki używać wyłącznie do szumowania. Pierwsze gotowanie kończymy, kiedy porzeczki zaczynają się rozpadać. Odstawiamy do ostygnięcia, najlepiej na noc.
- 3 Następnego dnia gotujemy do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Konfitura nie musi być specjalnie gęsta, porzeczki zawierają sporo pektyn i stężeją w słoikach. Przelewamy do słoików i gotowe :)

Twoje notatki do przepisu: