

Konfitura z żurawiny.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **837** Ocena: **16278**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Żurawina 2 litry
- Cukier 60dkg.
- Cytryna

Sposób przygotowania:

- 1 Umytą żurawinę dać do rondla, zasypać cukrem i gotować ciągle mieszając do rozpuszczenia cukru.
Skórkę z cytryny zetrzeć. Sok wycisnąć i wlać do żurawiny. Gotować na małym ogniu około godz. Dodać skórkę z cytryny.
Na drugi dzień jeśli nie jest gęsta chwilę pogotować.
Dawać gorącą do słoików, zakręcić i obrócić do góry dnem do wystudzenia.



- 2 Smacznego zyczeń!



Twoje notatki do przepisu: