
Konfitury z jeżyn i wiśni

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3381 razy.

50 dag jeżyn,

75 dag wiśni,

1/4 l soku z czerwonej porzeczki lub z sok z cytryny,

trochę skórki cytrynowej,

50 dag cukru żelującego.

Jeżyny przebrać , umyć i osączyć . Wiśnie umyć , dobrze osączyć i wydrylować . Owoce wymieszać i dodać sok z porzeczki lub cytryny, skórkę cytrynową i cukier żelujący. Wymieszyć i zagotować . Pogotować trzy minuty, po czym gorące konfitury nałożyć do wyparzonych słoików i zamknąć .

czy sok z porzeczki ma jakiś cel poza zakwaszeniem Czy przeciwutlenianiem? Zarówno wiśnie jak i jeżyny są bardzo kwaśne. Można również dodać pół płaskiej łyżeczki kwasu askorbinowego (wit.C) jako antyutleniacza i konserwantu.

Nadesłał(a):beatula <bea03@poczta.fm> 2007-06-14 19:06:16