Konfitury z truskawek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5663 razy.

1 kg truskawek,

1,2 kg cukru,

trochę soku z cytryny,

szkalnka wody lub soku z truskawek.

Dojrzałe, niezbyt duże i odszypułkowane owoce przebrać i umyć. Ugotować syrop z cukru i wody lub soku wyciśniętego ze zmiażdżonych truskawek. Do gorącego wkładać partiami owoce i odstawić na 3-4 godziny. Następnie zagotować i smażyć na małym ogniu 20-25 minut. Jeśli trzeba, zebrać szumowiny.

UWAGA: podczas podgrzewania mieszać konfitury ruchem kolistym tak, aby owoce przez cały czas były zanurzone w syropie.

Masę z truskawek odstawić na kilkanaście godzin. Następnego dnia masę ponownie smażyć tak długo, aż truskawki zrobią się przezroczyste. Dodać sok z cytryny. Gorące konfitury przełożyć do nagrzanych słoików i natychmiast zakręcić.