
Konfitury z wiśni

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5362 razy.

1 kg wiśni,

1 kg cukru

Owoce umyć , osączyć , wydrylować . Włożyć do rondla, posypać cukrem i zostawić do następnego dnia. Wiśnie z cukrem doprowadzić do wrzenia i smażyć na małym ogniu 5 min, nie mieszając. Zdjąć szumowiny. Odstawić z ognia i wystudzić . Smażenie i studzenie powtórzyć 5 razy - w sumie konfitury powinny się gotować 25 min. Gorące wkładać do wyparzonych słoików i od razu zamykać .