

# Konfitura z agrestu



## Składniki

2 kg agrestu

2 kg cukru

400 ml wody

## Opis wykonania

Konfitura z agrestu przypomni nam lato w chłodne, zimowe wieczory. Warto przyrządzić ją już teraz, by zawsze mieć pod ręką słodki smak wakacji.



Agrest dokładnie płuczemy, a następnie przebieramy. Usuwamy szypułki i nakłuwamy agrest wykałaczką w kilku miejscach. Następnie wyparzamy owoce przez 2 minuty we wrzącej wodzie i odcedzamy. Wodę oraz cukier gotujemy w taki sposób, by powstał gęsty syrop. Zalewamy nim owoce i odstawiamy na 12 godzin. Następnie zlewamy syrop, który ponownie gotujemy. Kolejny raz zalewamy nim owoce i odstawiamy na następne 12 godzin.



Po tym czasie podgrzewamy agrest wraz z syropem i smażymy przez 2 godziny do momentu, aż owoce będą szkliste. Podczas smażenia regularnie zbieramy szumy i pianę. Tak przygotowaną konfiturę przekładamy do słoików.