

Konfitura truskawkowa



Składniki

1 kg - świeżych truskawek
sok z 1 cytryny

Opis wykonania

Przepis na konfiturę ze świeżych truskawek.

Truskawki umyć, usunąć szypułki i drobno pokroić. Wraz z sokiem cytrynowym i cukrem żelującym wsypać do dużej formy i dobrze wymieszać. Nałożyć pokrywkę i zagotować w podany sposób. Od czasu do czasu zamieszać. Powstałą pianę usunąć, gorącą konfiturą napęłnić słoiki. Słoiki bezzwłocznie zamknąć. Sposób nastawiania: mikrofalówka 600 W, 20-23 minut.