

Konfitura jeżynowo-jagodowa z Żelfixem

Smaki owoców lasu zamknięte w słoiczku

ok. 5 słoików (po 200 ml)

 średni

 20 Min.



Składniki:

Składniki:

500 g jeżyn

500 g jagód

1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

350 g cukru

Sposób przygotowania:

Jeżyny umyj, usuń szypułki. Jagody umyj, przebierz. Owoce wsyp do garnka, dodaj Żelfix i dokładnie wymieszaj. Mieszając doprowadź do wrzenia. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Gotuj jeszcze przez 2 minuty. Gorącą konfiturę nałóż do słoików, szczelnie zamknij i odstaw na ok. 1/2 h do góry dnem.