


Konfitura truskawkowa z kiwi

Egzotyczne połączenie smaku truskawki i kiwi

ok. 5 słoików (po 200 ml)

 średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

750 g truskawek

4 szt. kiwi

1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

350 g cukru

4 łyżki wódki

10 kropli Aromatu pomarańczowego

Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Truskawki umyj i odszypułkuj, większe przekrój na pół. Kiwi obierz, usuń twarde, białe części, pokrój na kawałki. Żelfix wymieszaj w garnku z owocami i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia. Następnie dodaj cukier, wymieszaj i gotuj jeszcze ok. 2 min. Konfiturę zdejmij z ognia, dodaj wódkę i aromat pomarańczowy. Mieszaj do zaniku piany lub ją usuń. Gorącą konfiturę nałóż do słoików do pełna i szczelnie zamknij. Słoiki ustaw na 5 min. dnem do góry.