

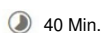
Konfitura z kiwi i grejpfruta

Egzotyczna konfitura idealna na kanapki

ok. 5 słoików (po 200 ml)



średni



40 Min.



Składniki:

Składniki:

8 - 9 szt. kiwi

3 - 4 szt. grejpfrutów

1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

350 g cukru

1 Sposób przygotowania:

Kiwi umyj, obierz ze skórki, usuń białe, twarde części, pokrój w drobną kostkę, odważ 600 g. Grejpfruty umyj, obierz, wyciśnij ostrym nożem cząstki, tak aby nie było białych błonek. Odważ 400 g miąższu owocowego. Owoce przełóż do garnka i wsyp Żelfix. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 3 minuty. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 1 - 2 minuty. Łyżką cedzakową zbierz powstałą podczas gotowania pianę. Konfiturę nałóż do wyparzonych wcześniej słoików i szczelnie zamknij. Słoiki odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.