


Konfitura z nektarynek i porzeczek

Smak lata zamknięty w słoiku na zimowe dni

ok. 5 słoików (po 200 ml)

 średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

1000 g nektarynek

250 g porzeczek czerwonych

1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

1 szczypta Kwasu cytrynowego Dr.

Oetkera

350 g cukru

1 Sposób przygotowania:

Nektarynki umyj, usuń pestki, drobno pokrój. Porzeczki umyj, oderwij szypułki. Owoce połącz, dodaj Żelfix i kwas cytrynowy. Całość wymieszaj i gotuj 1 minutę. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 1 - 2 minuty. Gotową konfiturę nałóż do wypasteryzowanych słoików. Szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.