



Konfitura jagodowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Rozmrozić jagody, wsypać do garnka i dodać cukier, po czym odstawić na około 2 godziny. Gotować na małym ogniu przez około pół godziny, a następnie schłodzić i włożyć na kilka-kilkanaście godzin do lodówki. Na małym ogniu smażyć konfiturę około 40 minut regularnie mieszając.

Składniki:

1,5 kg mrożonych jagód

500 g cukru