



Konfitura-morelowo-miodowa

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Morele przebrać, opłukać, osączyć na sicie. Następnie każdą morelę wypestkować. Pokroić owoce na kawałki, dodać miód i sok z cytryny, dokładnie wymieszać. Przełożyć owoce do garnka, gotować na wolnym ogniu, przez około pół godziny. Mieszając od czasu do czasu, aby konfitura się nie przypaliła. Gorącą konfiturę nakładać do wyparzonych słoików, zakręcić, odstawić do góry dnem.

Składniki:

1,60 kg moreli

4 łyżki soku z cytryny

8 łyżek miodu prawdziwego