



Konfitura z owoców róży

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Umyj owoce w zimnej wodzie, a następnie je wysusz. Usuń szypułki i ogonki. Przekrój je na połówki.

Krok 2

Przełóż owoce do dużego garnka i duś na średnim ogniu, aż zmiękną. Następnie zasyp je cukrem i dokładnie wymieszaj.

Krok 3

Zagotuj, przykryj pokrywką i trzymaj na niewielkim ogniu do momentu, aż owoce będą całkowicie miękkie. Następnie odstaw do wystudzenia.

Krok 4

Przestudzoną konfiturę przetrzyj przez sito, aby pozbyć się pestek oraz włosków z owoców. Po przetarciu ponownie zagotuj i odparuj nadmiar wody. Na koniec dodaj cytrynę, wymieszaj i pasteryzuj przez 10 minut. Smacznego!

Wskazówki

Owoce róży intensywnie barwią skórę, dlatego podczas obierania ubierz rękawiczki.

Składniki:

750 g owoców dzikiej róży

450 g białego cukru

375 ml wody

3 łyżki soku z cytryny