



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Konfitura z żurawiny

Świetna do naleśników, mięs lub jako dodatek do chrzanu

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

na grilla

na Wielkanoc

Składniki:

- cukier, 20 dag
- żurawina, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Żurawinę oczyszczamy i dobrze płuczemy. Wsypujemy do garnka i dosypujemy cukier. Powoli smażymy na wolnym ogniu, często mieszając. Żurawina musi puścić sok i zrobić się dostatecznie miękka. Najlepiej próbować w trakcie smażenia. Przekładamy gorącą żurawinę do wyparzonych słoików, zakręcamy i odwracamy słoiki.

