



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

## **Konfitura z róży**

Niezastąpiona do pączków

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Liczba porcji:** więcej

☒ idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- róża, 2 kg
- cukier, 1 kg
- kwasek cytrynowy, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Płatki dzikiej róży myjemy, lekko suszymy i ucieramy z cukrem i kwaskiem cytrynowym mikserem lub w makutrze do uzyskania konsystencji konfitury. Przekładamy do wyparzonych słoików i odkładamy w zimne miejsce. Konfitura ma dużą ilość cukru więc będzie odpowiednio zakonserwowana. Jeśli macie mniej płatków to należy proporcjonalnie zmniejszyć ilość składników.

