

Konfitura porzeczkowo wiśniowa.



Autor: **kramsmakowitosci**
Przepisów: 18 Ocena: 337



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Wiśnie 0,5 kg
- Porzeczki 0,5 kg
- Cukier 250 g

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw bierzemy się za wiśnie. Umyte owoce drylujemy i pozostawiamy na kilka godzin, żeby wyciekło z nich trochę soku (dzięki temu konfitura szybciej stanie się gęsta)
- 2 Kiedy wydrylowane wiśnie poleżą spokojnie kilka godzin, bierzemy się za porzeczki. Owoce odrywamy od gałązek i płuczemy pod bieżącą wodą. Następnie wkładamy do sitka i przecieramy.
- 3 Do przetartych porzeczek dodajemy wiśnie. Nadmiar soku, który został w naczyniu, zostawiamy. Do owoców dodajemy też cukier i gotujemy do momentu, aż wiśnie zaczną się rozpadać. Konfiturę pozostawiamy do ostygnięcia. Najlepiej na noc.
- 4 Gotujemy konfiturę po raz drugi. Powinna się zrobić ciemniejsza. Po około godzinie na wolnym ogniu zestawiamy do ostygnięcia.
- 5 Rozpoczynamy trzecie i ostatnie gotowanie. Wiśnie powinny być już wyraźnie rozpadające się, a wystudzona konfitura dość gęsta. Gotujemy konfiturę i gorącą przelewamy do słoików. Konfitura po zagotowaniu może być rzadka, pektyny zawarte w porzeczkach zrobią swoje i całość na pewno zgęstnieje.

Twoje notatki do przepisu: