

Syrop-konfitura z płatów dzikich róż



Autor: **olina102**
Przepisów: 25 Ocena: 478

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- płatki róż, pół kg czyli 2 worki 30 l na śmieci pełne płatków
- cukier, 3 lub 4 szklanki
- sok z cytryny, z 3 cytryn

Sposób przygotowania:

- 1 Do gara w którym gotuję bigos czyli jak największym wlewam na 10 cm wody. Wsypuję cukier i gotuję, potem wrzucam garściami płatki aż po brzegi garnka (jak na zdjęciu). Gdy opadają dosypuję nowe. Aż wszystkie się zmieszczą. Dolewam wody, ale nie za dużo. Gdy wszystkie zmieniają kształt na farfoclowaty, wtedy wlewam sok z cytryny. Dalej gotuję na małym ogniu bardzo często mieszając. Gdy wszystko się przegotuje i ma konsystencję gęstego syropu (jak za gęste dolać wody) blenderem miksuję na masę nawet nie za bardzo zmieloną. Jeszcze raz doprowadzam do wrzenia i przekładam do niewielkich słoiczków, które po zakręceniu przewracam do góry dnem. Wyjątkowym osobom wręczam w formie prezentu. Ale reszta dla mnie:)

Twoje notatki do przepisu: