

Konfitura morelowa

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- morele 1.3 - kg

Etapy przyrządzania:

1.



1,3 kg dojrzały moreli umyć, przekroić na pół, usunąć skórki i pestki, miąższ drobno pokroić. Odważyć 1 kg. Wsypać Cukier żelujący 2:1 Dr . Oetkera, wymieszać . Zagotować, mieszając. Dodać 3 łyżki likieru migdałowego lub kilka ropli aromatu migdałowego. Konfiturę nałóż do słoika. Zakręcić i postawić na 5 minut do góry dnem