



## Konfitura z moreli z kurkumą i gumą guar



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przetwory](#)

### Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

### Składniki:

morele - 2 kg

guma guar - 1 łyżeczka

cukier trzcinowy - 1/2 szklanka

kurkuma świeża - - kawałek

### Dodatkowe info:

Konfitura zawiera mało cukru bo nie lubię słodkich. Pyszna do sernika, naleśników.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Morele umyć i pokroić na małe kawałki. Przełożyć do garnka podlać niewielką ilością wody, dodać cukier, zetrzeć na tarce na małych oczkach obraną kurkumę (czynność tą lepiej zrobić w rękawiczkach) i dusić na średnim potem na małym ogniu. Mieszać od czasu do czasu, aby nie przypalić. Odstać sok do szklanki do przestygnięcia i rozprowadzić w nim gumę guar i 5 minut przed końcem wlać i szybko wymieszać. Gorącą przełożyć do wysterylizowanych słoików, zakręcić i odwrócić do góry dnem do wystygnięcia.