





Konfitury z truskawek

 tulipan

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

truskawki - 1 kg

woda - 100 g

cukier - 1 kg

Sposób przygotowania:

KROK 1: Truskawki ostrożnie przebrać, a następnie usunąć szypułki. Tak przygotowane owoce umieścić na półmisku, zasypać połową cukru i odstawić na 5-6 godzin w chłodne miejsce. Z pozostałego cukru ugotować syrop, po czym zdjąć go z ognia, dodać owoce wraz z sokiem, naczyniem ostrożnie potrząsnąć, by owoce zanurzyły się w syropie, i małym ogniu ugotować konfitury. Pod koniec gotowania zdjąć z powierzchni konfitury pianę. Jeżeli truskawki są bardzo soczyste, to zasypane cukrem owoce po 5-6 godzinach przechowania trzeba przełożyć do naczynia, po czym dodać pozostały cukier i ugotować.