




Szybka do zrobienia konfitura z płatków róży


 Skoter

Polecane na: [desery](#), [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 10 porcji

Składniki:

rozdrobione płatki dzikiej róży - 1 szklanka
sok z cytryny - 2 łyżka
cukier - 1/2 szklanka
woda - 1/2 szklanka

Dodatkowe info:

Doskonała i szybka do zrobienia. Do nadziewania rogaliczków i pączków

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z zebranych płatków dzikiej róży należy oberwać białe końcówki, które dodają goryczy.

KROK 2: Płatki błyskawicznie rozdrobniłam w rozdrabniaczu do ziół.

KROK 3: Posiekane drobno płatki przełożyłam do garnka z grubym dnem, zalałam wodą i gotowałam 5 minut.

KROK 4: Dodałam cukier i sok z cytryny i gotowałam kolejne 5 minut. Konfitura wyszła znakomita. Gorąca nałożona do stoiczka przyda się do pączków.