Konfitura czereśniowo-porzeczkowa

Nikita

Polecane na: **desery, przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

czerwone porzeczki - 500 g
czereśnie ciemne - 500 g
cukier - 300-350 g
pektyna (ewentualnie żelfix 3:1) - 1-2 łyżka
likier z pestek pigwy (lub amaretto) - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Jeżeli ktoś nie lubi pestek z porzeczek w konfiturze, to można je wcześniej przetrzeć. Dla mnie pestki nie są problemem i je zostawiam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Porzeczki umyć, osaczyć i usunąć szypułki. Czereśnie umyć i wydrylować. Owoce włożyć do garnka z grubym dnem, wsypać połowę cukru. Doprowadzić do wrzenia, gotować około 15 minut, często mieszając. Pozostałą część cukru wymieszać z pektyną (ilość pektyny należy sprawdzić na opakowaniu, w zależności jakiego jest producenta lub użyć żelfixu 3:1). Cukier z pektyną dodawać stopniowo do owoców cały czas mieszając. dodać likier z pestek pigwy (https://gotujwstylueko.pl/przepisy/pestkowka-na-pestkach-pigwy) lub amaretto. Gotować jeszcze około 5 minut. Gotową konfiturę przełożyć do wyparzonych słoików.

KROK 2: Słoiki postawić na ściereczce do góry

dnem i zostawić do ostygnięcia.
Konfitura jest pyszna i aromatyczna. Smakuje wyśmienicie z domowym chlebem.