Konfitura jagodowa z wanilią i agarem

Iwona Kuczer

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- jagody czarne - 1 kg
- cukier trzcinowy BIO - 400 g
- cukier WANILIOWY BIO (z prawdziwą wanilią) - 1 torebka
- agar agar BIO - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Konfiturę tą można też zrobić z mrożonych jagód.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jagody przebrać, opłukać, włożyć do rondelka. Wsypać cukier brązowy i waniliowy, wymieszać. Gotować na mały ogniu ok. 25 minut.

Agar rozpuścić w połowie szklanki zimnej wody. Garnek z konfiturą zestawić z ognia, wlać rozpuszczony agar, wymieszać.

Zagotować, gorącą konfiturę wlewać do słoików. Szybko zakręcać, stawiać na zakrętce, zostawić do ostygnięcia.

Smacznego.