




Konfitura wiśniowa z migdałami i wiśniówką

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [niemiecka](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

wiśnie bez pestek - 800 g

wiśniówka - 50 ml

cukier żelujący 3:1 (lub cukier plus pektyna zgodnie z instrukcją na opakowaniu) - 300 g

migdały w płatkach - 50 g

sok z cytryny - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wydrylowane wiśnie wymieszać z cukrem w garnku z grubym dnem, przykryć i odstawić na 30 minut. Dodać sok z cytryny, wiśniówkę, wymieszać i gotować 10 minut, często mieszając. Dodać migdały i gotować jeszcze 3-5 minut. Gorącą konfiturę przełożyć zakręczanych słoików, wcześniej wyparzonych gorącą wodą i natychmiast zamknąć. Umieścić słoiki na pokrywkach na 5 minut, odwrócić i ostudzić na kratce.