




Konfitura z agrestu z białym winem, imbirem i wanilią

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

agrest - 800 g

wanilia laska - 1 szt.

białe wino wytrwane lub
półwytrwane - 150 ml

cukier żelujący 2:1 (lub cukier i
pektyna naturalna) - 1 kg

imbir pokrojony w cienkie plasterki
(około 2 cm) - - kawałek

Dodatkowe info:

Test stężenia: przed przygotowaniem konfitury umieścić mały talerzyk w zamrażarce. Nałożyć łyżeczkę konfitury na zimny talerzyk, pozostawić do ostygnięcia, a następnie delikatnie dociśnij palcem. Jeśli konfitura się marszczy, jest gotowa. Jeśli nie, należy po prostu gotować jeszcze przez kolejne 2 minuty, a następnie powtórzyć test.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Agrest umyć, osuszyć, oberwać czarne szypułki. Przełożyć do blendera i rozdrobnić razem z imbirem. Rozdrobniony agrest przełożyć do garnka z grubym dnem, dodać cukier i ziarenka wydrążone z laski wanilii, doprowadzić do wrzenia często mieszając. Zmniejszyć ogień i gotować około 15 minut, często mieszając. Dodać wino, zagotować jeszcze przez około 3 minuty - 100°C, sprawdzić czy się zagęści (patrz dodatkowe informacje).

KROK 2: Przełożyć do gorących, umytych słoików z zakrętkami i natychmiast zamknąć. Odwrócić słoiki do góry dnem i pozostawić je na 5 minut, a następnie postawić je pionowo i pozostawić do ostygnięcia. Podawać z pieczywem, jako dodatek do naleśników, tortów lub lodów.