

Нетрадиционен конфитюр от ягоди и чушки

Смесица от вкусове

6 буркана ((200 мл))



Easy

up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

500 г ягоди
500 г чушки червени
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1
Dr.Oetker
500 г захар

- 1** Почистете и измийте ягодите. В подходящ съд за варене ги пасирайте. Претеглете точно 500 г. Измийте червените чушки и ги нарежете на парчета. Претеглете точно 500 г.
- 2** В подходящ съд за варене пасирайте ягодите и чушките. Смесете 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и ги прибавете към плодовата смеската разбърквате много добре. Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След като сместа заври, прибавете останалата захар. След като отново кипне, конфитюрът трябва да ври още около 3-5 мин при непрекъснато бъркане. По желание можете да отстраните пяната.
- 3** Отстранете конфитюра от огъня и веднага го разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу за около 5 мин.
- 4** Отстранете конфитюра от огъня и веднага го разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу за около 5 мин.