

Konfitury z marchwi

Składniki:

- 1 kg marchwi,
- 1 kg cukru,
- 2 szkl. wody,
- 4 cytryny

Przygotowanie:

Ugotować 1 kg marchwi. Ugotowaną marchew przetrzeć przez sito lub zmiksować. Zagotować 1 kg cukru z 2 szkl. wody, dodać przetartą skórkę z 4 cytryn, gotować aż syrop zgęstnieje.. Dodać marchew oraz sok z 4 cytryn. Smażyć 15-20 min. Gorące wkładać do słoików.

Smacznego!