

KONFITURA Z ŻURAWINY

Konfitura z żurawiny to przepyszny dodatek do tortów i ciast. Jej kwaskowaty smak idealnie przełamuje słodycz kremów, np. w [torcie Rocher](#). W ubiegłym roku zrobiłam sobie kilka małych słoiczków, które niestety szybko zniknęły.

Warto pamiętać o dwóch rzeczach. Po pierwsze, świeżej żurawiny nie dostaniecie w grudniu. Ja tak myślałam i o mały włos, a bym jej nie miała ;). Żurawinę zaczniście szukać już w drugiej połowie września. Po drugie, nie gotujcie żurawiny za długo. Konfitura z żurawiny w słoiczku bardzo zgęstnieje. Ja moją musiałam za każdym razem potraktować blenderem przed użyciem, bo można było ją kroić w plasterki :).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- 500 g świeżej żurawiny / mrożonej
- 300 g cukru trzcinowego lub więcej, do smaku*
- 200 ml wody lub więcej
- 2 płaskie łyżeczki cynamonu lub ziarenka z łaski wanilii (opcjonalnie)

** Jeśli chcecie mieć słodką konfiturę (jak ze sklepowych półek) trzeba dać więcej cukru. Mi zależało na lekko kwaśnej konfiturze, która przełamie smak słodkich kremów w tortach i ciastach.*

Wykonanie:

1. Żurawinę przepłukujemy i wsypujemy na patelnię.
2. Dodajemy cukier i wodę. Całość zagotowujemy na średnim ogniu.
3. Gdy żurawina zacznie 'syczeć' i pękać zmniejszamy ogień lub na chwilę zdejmujemy patelnię z palnika. Przy pomocy drewnianej łyżki ostrożnie rozgniatamy żurawinę. Uważajcie aby nie poparzyła Was, gdy zacznie pękać podczas gotowania.
4. Dodajemy cynamon i mieszamy całość. Ponownie umieszczamy patelnię na palniku. Gotujemy żurawinę na małym ogniu, raz po raz mieszając przez ok **8-12 minut lub dłużej**, aż odparuje woda i żurawina lekko zgęstnieje.
5. Gotową konfiturę przekładamy do wyparzonych wcześniej słoiczków. Zakręcamy słoiczki i pasteryzujemy ok 20 min.
6. Krótki filmik '**Jak zrobić konfiturę z żurawiny**' można znaleźć na Facebooku na stornie 'Słodki Pomysł' w zakładce '[Filmy](#)'.

Uwagi:

1. Z tej ilości żurawiny wychodzą 4 słoiczki o poj. 200ml.
2. **Żurawinę przed umyciem przebieramy i odrzucamy zepsute owoce.**
3. Jeśli konfitura z żurawiny wyjdzie za gęsta możesz dodać trochę gorącej wody i chwilę pogotować, do uzyskania odpowiedniej konsystencji.
4. Zanim zakręcisz słoiki z konfiturą upewnij się, że brzegi słoika i nakrętki są czyste i suche.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.