



Ягодово сладко с пиперливи нотки

⌚ 30–45 Минути 

Подготовка

Съставки за

♦ = Kotányi Produkte

650 g	Ягоди
4 с.л.	Лимонов сок
650 g	Желираща захар (1:1)
2 g	Листа от мента
	♦ Черен пипер на зърна
0.5 ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно

- 1 Измийте ягодите и махнете листенцата. Нарежете ги на четвъртинки. Измийте ментата и я нарежете на ситно.
- 2 Оставете ягодите да заврат заедно с лимоновия сок и ментата. След това пюрирайте фино, добавете индийското орехче и черния пипер и разбъркайте.
- 3 Изсипете желиращата захар и оставете да ври няколко минути. Ако смятате, че е необходимо, добавете още черен пипер и индийско орехче.
- 4 Когато конфитюра достигне желаната консистенция можете да го изсипете в чисти стерилизирани бурканчета.
- 5 Затворете бурканите, обърнете ги с капачките надолу за кратко. След това ги оставете да се охладят в нормална позиция.

