

ANIA STARMACH

Konfitury pomarańczowe z ananasem

Co kupić?

- 2kg pomarańczy
- 1 ananas (około 700 g)
- 800g cukru
- 200ml soku Fortuna WITALNOŚĆ
- 5cm imbiru
- 1 kora cynamonu
- 1 gwiazdka anyżu

Jak przygotować?

1. Ananasa obierz, pokrój w drobną kostkę.
2. Zetrzyj skórkę z 4 pomarańczy.
3. Wszystkie pomarańcze obierz i pokrój.
4. Owoce przełóż do garnka o grubym dnie, dodaj skórki otarte z pomarańczy i cukier. Całość zalej sokiem, dodaj imbir, cynamon, anyż.
5. Konfitury smaż na małym ogniu, aż owoce się rozpadną (około 2 godzin).
6. Wyciągnij cynamon i anyż. Jeszcze gorące konfitury przełóż do słoików, jeśli nie zamierzasz zjeść ich od razu, koniecznie pasteryzuj słoiki.