

Konfitura rabarbarowo-truskawkowa

Sezon truskawkowy w pełni a rabarbarowy się jeszcze nie skończył. Połączenie tych obu jest jak najbardziej na miejscu. Polecam konfiturę z rabarbaru na „świeżo” i do słoiczków by zimą przypomnieć sobie początek lata. Konfitura dobrze smakuje z chlebem, naleśnikami i tak, prosto ze słoiczka:)

Rabarbar i truskawki: Na patelni rozpuszczamy cukier. Ostrożnie, karmel jest gorący i lubi się przypalać. Podgrzewamy powoli i cierpliwie, można dodać 1 łyżkę wody by przyspieszyć ten proces. Łodygi rabarbaru siekamy na drobne paski, odkwaszamy, wrzucamy na patelnię. Dodajemy cynamon. Truskawki kroimy w plasterki, wrzucamy na patelnię. Odparowujemy wodę, mieszając. Po około 10 minutach owoce zmiękną. Proporcje owoców można oczywiście zmieniać, dodawać inne przyprawy lub w ogóle wymienić owoce.

Wekowanie: Gorącą konfiturę przekładamy do słoików, do wysokości „1cm od nakrętki”. Słoiki i nakrętki wcześniej przelewamy gorącą wodą. Po nałożeniu owoców szczelnie zakręcamy. W garnku zagotowujemy wodę, warto na dno położyć ściereczkę kuchenną, żeby słoiki nie dzwoniły o dno podczas pasteryzowania. Ilość wody zależy od wielkości garnka oraz wielkości i ilości słoików. Słoiki wkładamy do wody, jeśli jest ona poniżej poziomu konfitury, należy dolać. Od momentu zagotowania, pasteryzujemy ok 20 minut. Warto skorzystać z wysokiego garnka by móc słoiki gotować pod przykryciem. Gotujemy na małym ogniu. Po tym czasie słoiki ostrożnie wyciągamy, odwracamy wieczkiem do góry i studzimy. Dobrze zamknięte słoiki przetrwają całą zimę.

Smacznego!

Ten przepis bierze udział w akcji:

Składniki:

- 1 pęczek (1kg) rabarbaru
- cukier na odkwaszenie rabarbaru, przepis jak to zrobić znajdziecie [tutaj](#)
- 8 łyżek cukru
- 1 łyżka wody
- 1 łyżeczka cynamonu
- 200g truskawek