

Konfitura z rabarbaru i truskawek

Dodany przez kasia

poniedziałek, 17 czerwca 2013 20:55 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:28

Uwielbiam konfitury, a takie domowej roboty szczególnie. Moja przyjaciółka, Ania, która obecnie mieszka we Francji i w wolnych, wakacyjnych chwilach prowadzi razem z mężem pensjonat w Le Mans, specjalizuje się w konfiturach *home made*. Podczas zeszłorocznych wakacji miałam okazję popróbować jej wyśmienitych słodkości. Ania podaje je gościom w małych słoiczkach na śniadania. Wybornie smakują w towarzystwie francuskiego pieczywa. Doskonale okazały się: konfitura z kiwi, moreli i moja faworyta - z pomarańczy. Nie ukrywam, że zaraziła mnie chęcią podziałania w tym temacie. Na pierwszy ogień idzie u mnie konfitura z rabarbaru i truskawek, bo na ten duet sezon w pełni :)



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki na jeden słoiczek:

Kilka łydąg rabarbaru - upolowałam u mnie w ogrodzie, zaskoczył mnie, że tam był ;)

Kilka truskawek

2 goździki

Cukier żelujący ? na oko ;)

Konfitura z rabarbaru i truskawek

Dodany przez kasia

poniedziałek, 17 czerwca 2013 20:55 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:28



Podoba Ci się przepis? Jeśli tak, kliknij w przycisk "Lubię" i podziel się nim z innymi. Jeśli nie, kliknij w przycisk "Nie lubię".

Konfitura z rabarbaru i truskawek

Dodany przez kasia

poniedziałek, 17 czerwca 2013 20:55 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:28



fot. Kasia Łukasiewicz