



KONFITURA Z PŁATKÓW RÓŻY

Składniki:

- 250 g płatków róży (*rosa rugosa*)
- 300 g cukru
- 1/2 szklanki wody
- 1 cytryna
- około 1/2 kieliszka spirytusu

Wykonanie:

Pierwszy dzień

- ze świeżo zebranych płatków róży wyciąć białe końcówki, przełożyć do miski i zalać wrzątkiem (woda powinna przykryć płatki)
- wycisnąć sok z cytryny
- po przestudzeniu zlać wodę, a płatki skropić z sokiem z cytryny
- w większym, najlepiej teflonowym lub ceramicznym naczyniu przygotować syrop z wody i cukru
- do gotowego syropu wrzucić płatki, wymieszać całość dokładnie przez 1 - 2 minuty i zdjąć z ognia
- garnek przykryć i odstawić na 24 godziny

Drugi dzień

- na małym ogniu ponownie zagotować płatki z syropem i dalej gotować, aż płatki staną się przezroczyste
- gorącą konfiturę przełożyć do niewielkich słoiczków
- do każdego ze słoików wlać 1 łyżeczkę spirytusu

Z przepisu wyjdą 1 - 2 słoiczki płatków róży.