





Konfitura z pomidora

Pachnąca, słodka i aksamitna konfitura z pomidora jest idealna jako deser lub jako dodatek do wielu dań.

 Czas na High: -

 Czas na Low: 6 godz.

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2,5 kg pomidorów sparzonych i bez skóry
- 2 cebule
- Laska cynamonu - kora
- 4 ziarna kardamonu
- 100 g cukru
- 2 łyżeczki sosu Worcestershire
- 50 ml oliwy
- Sól
- Pieprz



Wykonanie:

1. Pokrojoną w kostkę cebulę przesmaż na oliwie, dodaj cukier i poczekaj aż się skarmelizuje.
2. Przełóż do naczynia Crock-Pot, dodaj pokrojone w kostkę pomidory i resztę dodatków.
3. Przykryj pokrywką i ustaw wolnowar na poziom LOW na 6 godzin.