





## Konfitura z truskawek i bazylii

Pyszne przetwory

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

### Składniki

- Truskawki, 1 kg
- Cukier żelujący, 1 kg
- Świeża bazylia, 20 listków
- 



### Wykonanie:

Truskawki wypłucz na sicie pod bieżącą wodą, usuń szypułki i przekrój je na połówki. Pokrojone truskawki umieść w naczyniu wolnowaru Crock-Pot, zasyp je cukrem żelującym oraz dodaj listki bazylii. Przemieszaj truskawki łyżką. Gotuj konfiturę na funkcji high przez 2 godziny. Gotową konfiturę lekko przestudź i przelej do wyparzonych słoików o pojemności 300 ml.

Przepis Darka Kuźniaka