Konfitura z jabłek, pigwy i kardamonu

Pyszna konfitura, podaj ją z tostami na śniadanie

Czas na High: 6-8
Czas na Low: 8-10
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 10

Składniki

- 900 g zielonych jabłek najlepiej odmiana Granny Smith
- 900 g pigwy
- 1 łyżeczka zielonego kardamonu
- 2 litry wody
- 2,2 kg cukru żelującego
-



Wykonanie:

Umyj owoce i pokrój je na ćwiartki.
Gotuj je w Crock-Pocie razem z wodą przez 8 godzin na SLOW, na pól godziny przed końcem dodaj kardamon.
Uzyskaną pulpę odcedź przez czystą szmatkę, tak by uzyskać jak najwięcej soku.
Sok przelej do ceramicznego naczynia i razem z cukrem żelującym gotuj na kuchence około pół godziny.
Galaretkę ostudź i pozostaw przez noc w lodówce. Intensywność galaretki zależy od owoców jakich użyjesz i stopnia redukcji soku.