Masło jagodowe

Pyszne smarowidło do kanapek

Czas na High: 1 H

Czas na Low: 6 H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 10

Składniki

• 8 filiżanek rozgniecionych borówek amerykańskich
• 2 filiżanki cukru
• skórka otarta z 1 cytryny
• 2 łyżeczki cynamonu
• 1/2 łyżeczki startej gałki muszkatołowej
•

Wykonanie:

Umieścić rozgniecione borówki w wolnowarze. Przykryj garnek pokrywką i nastaw go na niski poziom. Po około godzinie zamieszaj. W tym momencie należy użyć czegoś, aby nieco podeprzeć pokrywę. Można użyć drewnianej łyżki ułożonej na brzegu garnka, a następnie nałożyć pokrywkę tak, aby para mogła odparować. Gotować masło jagodowe w wolnowarze około sześciu godzin. Na początku piątej godziny dodać przyprawy, skórkę z cytryny i cukier, zdjąć całkowicie pokrywkę i zwiększyć ogień na HIGH, aby przyspieszyć gotowanie. Po ugotowaniu przelać do słoików pozostawiając ok. 2,5 cm wolnej przestrzeni, wytrzeć brzegi, nałożyć pokrywki i zakręcić. Pasteryzować. Zamknięte słoiki przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu.