

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 pokrywę tak, aby para mogła odparować. Gotować masło jagodowe w wolnowarze około sześciu godzin. Na początku piątej godziny dodać przyprawy, skórkę z cytryny i cukier, zdjęć całkowicie pokrywę 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.