Konfitura z rabarbaru

W tej konfiturze zamknięty jest smak lata

Czas na High: 2,5
Czas na Low: -
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 40



Składniki

- rabarbar, 8 szt
- cukier, 7 łyżek
- liście kaffiru, 8 szt
-

Wykonanie:

Rabarbar obierz ze skóry, odkrój z końców ok 2 cm stwardniałych części. Wszystkie kawałki pokrój w drobną kostkę. Całość przełóż do wolnowaru Crock-Pot, zasyp cukrem i dorzuć liście kaffiru. Włącz na poziom high i trzymaj przez 2 godziny i 20 min.

Złote myśli
- Wyśmienita do mięs i wytrawnych deserów.

przepis Darka Kuźniaka