

# Dulceata de mure

## Dulceata de mure

### Ingrediente :

500 g mure, 250 g zahar gelifiant (2:1), scortisoara pudra (1-2 virfuri de cutit), 1 lingura suc lamiie, cuisoare

### Preparare :

Se curata si se spala murele. Se lasa sa se scurga intr-o sita. Se pun intr-o cratita (se umple maxim pina la jumătate) si se presara zaharul, Condimentele si sucul de lamiie. Se dau la fiert, la foc potrivit, amestecind mereu. Se lasa apoi sa fiarba la foc mic 10 minute. Se aseaza in burcane inca fierbinte si se sigileaza borcanele imediat.