

## Dżem brzoskwiowy z sokiem pomarańczowym



### KARDAMONOVY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**2 kg brzoskwiń**

**sok z dwóch dużych pomarańczy**

**sok z 1 cytryny**

**Skórka z 1 pomarańczy**

**1,5 szklanki cukru (lub więcej)**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie obieramy (choć podobno nie trzeba tego robić), pozbywamy się pestek, rozdrabniamy. Moje brzoskwinie były tak dojrzałe, że właściwie rozpadały mi się w rękach przy okazji wyciągania pestki. Nie rozdrabniałam ich bardziej, trafiły się czasem mniejsze, a czasem większe kawałki. Brzoskwinie wrzucamy do garnka z grubym dnem, dodajemy do tego soki z cytrusów i skórkę z pomarańczy, startą na najdrobniejszych oczkach. Wszystko smażymy na małym ogniu, do redukcji płynów. U mnie trwało to około 2 godzin. Pod koniec smażenia, dodajemy cukier. Pamiętajcie o częstym mieszaniu dżemu. Gorący dżem przekładamy do wyparzonych słoików i zakręcamy wyparzonymi zakrętkami. Odwracamy do góry dnem.