

Konfitura brzoskwiniowa z limonką i cynamonem



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwiń	2 kg
cukru kryształu	80 dag
limonki	2
cynamonu	laska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie umyć, połączyć wrzątkiem i obrać ze skóry. Każdą z nich przepołować, wyjąć pestkę i pokroić miąższ w grubą kostkę. Przełożyć owoce do garnka, zasypać cukrem, podlać odrobiną wody i gotować na małym ogniu przez 25 minut. Odstawić na 5 godzin.

Limonkę sparzyć, obrać ze skóry i pokroić w plastry. Dodać do brzoskwiń. Wymieszać i postawić garnek na małym ogniu. Do gotującej się konfitury dodać starty cynamon. Gotować jeszcze przez 10 minut. Gorącą konfiturę przełożyć do wyparzonych słoików. Starannie zakręcić i pasteryzować konfiturę przez 3 minuty.