

# Konfitura z brzoskwiń



Autor: **nikola2005**  
Przepisów: **123** Ocena: **5910**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 1.5 kg. już obranych i pokrojonych brzoskwiń
- 0.5 kg. cukru
- 1 Żel-fix 2:1
- sok z połowy cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Brzoskwinie umyć i obrać ze skórki.  
Pokroić na mniejsze kawałki.  
Całość zasypać cukrem, dodać sok z cytryny i gotować na wolnym ogniu około 30min.  
pamiętając o częstym mieszaniu.
- 2 Konfiturę można zblenderować - ja właśnie tak zrobiłam ale chciałam aby pozostały niewielkie kawałki owoców.

Dodać żel-fix i gotować jakieś 1-2min.  
Gorące przekładać do wyparzonych słoiczków i od razu zakręcać.  
Obrócić do góry dnem i pozostawić tak do wystudzenia.

świetna do naleśników, racuszków... polecam. Smacznego!!

## Twoje notatki do przepisu: