

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: