

Konfitura brzoskwiowa

Zaczyna się sezon na świeże figi w wypiekach, na śliwki już się prawie kończy. A ja zrobię na przekór i zaproszę Was na konfiturę brzoskwiową:)



Składniki na około 8-10 słoików:

- 2 kg brzoskwiń
- 1 1/2 kg cukru żelującego 2:1 lub 2 kg cukru 1:1
- sok z dwóch cytryn

1. Brzoskwinie dokładnie wymyć, wypestkować i zmiksować w blenderze większość z nich. Resztę pokroić na drobnusieńkie kawałeczki. Większe kawałeczki ładnie prezentują się w konfiturze.
2. Umieścić brzoskwinie, cukier i sok z cytryny w rondelku.
3. Gotować około 1 godziny.
4. Pod koniec przeprowadzić test: wziąć zimny(!) talerzyk. Położyć na niego odrobinę konfitury i przewrócić talerz do góry nogami. Gdy konfitura nie spływa, oznacza to, że udało nam się sporządzić najlepszą konfiturę pod słońcem:)
5. Można przekładać do słoiczków.
6. Smacznego!