Błyskawiczna konfiturka z persymony

H A B I B I

Polecane na: **desery, przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Persymona - 1 kg
Cytryny (duże) - 2-3 szt.
Cukier waniliowy - do smaku

Dodatkowe info:

Persymona (sharon, kaki, hurma) pod wpływem kwasu gęstnieje jak długo gotowane konfitury. Można ją zastosować jako dodatek do deserów, lodów lub użyć jak tradycyjny dżem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce wybrać bardzo dojrzałe owoce, najlepiej kiedy są zupełnie miękkie i szkliste.

Wyrwać szypułki, persymony myć, osuszyć papierowym ręcznikiem i przekroić wzdłuż na połówki. Łżeczką wybrać cały miąższ, zeskrobując go jak najwięcej z cienkiej skórki, po czym przekładać do miseczki. Kiedy wszystkie owoce są wydrążone dodać świeżo wyciśnięty sok z wymasowanych cytryn i wsypać cukier waniliowy (jeśli owoce są bardzo słodkie, to nie jest on konieczny, ale dodaje ciekawego aromatu, więc warto dodać).

Miąższ lekko rozgnieść widelcem albo zmiksować i dokładnie wymieszać z przyprawami (można dla aromatu dodać niewielką ilość startej cytrynowej skórki) - napełniać małe słoiczki (200-250ml), osuszyć brzegi ręcznikiem papierowym i dokładnie zakręcić pokrywki.

Zapasteryzować przez 20 minut.