Brzoskwinie w syropie

Nikita

Polecane na: **desery, przetwory**

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

Warto wiedzieć:

35 min

1 porcja

Składniki:

- brzoskwinie - 1-1,5 kg
- woda - 1 litr
- cukier - 250 g
- cytryna bio - 1 szt.
- goździki - 3-5 szt.
- cynamon cejloński - 1 laska

Dodatkowe info:

Brzoskwinie w syropie zrobione z ekologicznych brzoskwiń w słoiku, z mniejszą ilością cukru są zdrowszą i smaczniejszą alternatywą gotowych brzoskwiń w puszkach pełnych cukru i konserwantów.
W zimie są wspaniałą przekąską czy też dodatkiem do ciast, deserów czy mięs

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brzoskwinie umyć, przekroić na pół i wyjąć pestki.
Można brzoskwinie obrać ze skórki. Należy je przed pokrojeniem włożyć na 2-3 minuty do wrzątku (ja część brzoskwiń robię ze skórą, a część bez), dzięki temu skórka ładnie zejdzie.
W garnku zagotować wodę z cukrem, goździkami i cynamonem. Dodać sok wyciśnięty z cytryny. Syrop gotujemy na małym gazie około 10-15 minut.
Brzoskwinie poukładane w słoikach zalać ostrożnie syropem. Zakręcić. Słoiki wstawić do garnka ze ściereczką na dnie. Wlać gorącą wodę do 3/4 wysokości słoika. Pasteryzować od zagotowania się wody w garnku 10-15 minut (w zależności od wielkości słoika).
Wyjąć słoiki, ustawić na ściereczce do góry dnem, przykryć ścierką i zostawić do wystudzenia.