Dżem brzoskwiniowy z lawendą

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- brzoskwinie obrane i wypestkowane - 1 kg
- cukier - 200-250 g
- lawenda kwiatostany - 3-4 szt.
- sok świeżo wyciśnięty z limonki - - szt.
- pektyna naturalna (ilość zgodnie z instrukcją na opakowaniu) - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brzoskwinie sparzyć i pozostawić we wrzątku na około 2-3 minuty, następnie przełożyć je do zimnej wody, obrać ze skórki, wypestkować i pokroić na kawałki.

KROK 2: Pokrojone brzoskwinie przełożyć do garnka, zasypać je cukrem, przykryć i odstawić minimum na noc (na 12 godzin), ewentualnie mieszając od czasu do czasu.

KROK 3: Następnie dodać lawendę, smażyć brzoskwinie przez około 15- 20 minut co chwila mieszając. Pod koniec dodać sok wyciśnięty z limonki oraz odrobinę naturalnej pektyny wymieszanej z 1 łyżką cukru, smażyć jeszcze około 5 minut.

KROK 4: Gorący dżem przełożyć do czystych wyparzonych słoików.

KROK 5: Dżem brzoskwiniowy z lawendą jest pyszny i aromatyczny.