# Konfitura brzoskwiniowa z rozmarynem

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

## Składniki:

- brzoskwinie - 1 kg
- cukier trzcinowy - 250 g
- pektyna naturalna (sprawdzić na opakowaniu, zależy od producenta) - 2-3 łyżeczka
- rozmaryn świeży gałązki - 2-4
- limonka - sok - 1 szt.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Brzoskwinie umyć i osuszyć.
Przygotować pozostałe składniki.

*KROK 2:* Pokroić brzoskwinie na kawałki i włożyć do garnka z grubym dnem. Dodać połowę cukru, wymieszać i odstawić na 20-30 minut, aby brzoskwinie puściły sok.

*KROK 3:* Podgrzać brzoskwinie, gotować 15 minut.
Posiekać drobniutko rozmaryn.
Pektynę wymieszać z pozostałym cukrem.
Wycisnąć sok z limonki i dodać do brzoskwiń, dodać posiekany rozmaryn i chwilę smażyć konfiturę (około 5 minut).
Do konfitury wsypać powoli cukier z pektyną, cały czas mieszając smażyć jeszcze 5 minut.

*KROK 4:* Gorącą konfiturę włożyć do słoików, postawić je do góry dnem.

*KROK 5:* Konfitura jest pyszna sama do chleba, ale może być też dodatkiem do pieczonych mięs.