Konfitura brzoskwiniowa z werbeną i trawą cytrynową

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

brzoskwinie (waga po obraniu ze skóry i wypestkowaniu) - 1 kg

werbena cytrynowa (lippia trójlistna) kilka gałązek -

limonka - - 1 szt.

trawa cytrynowa - - kawałek

cukier - 250 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brzoskwinie włożyć do dużej miski, zalać wrzącą wodą na 2-3 minuty. Odcedzić i zalać zimną wodą, odcedzić i osuszyć.

KROK 2: Brzoskwinie obrać ze skórki, wypestkować i pokroić na mniejsze kawałki.

KROK 3: Pokrojone brzoskwinie przełożyć do garnka z grubym dnem. Zasypać cukrem, dodać sok wyciśnięty z limonki i skórkę otartą z limonki, dodać 3-5 gałązek werbeny cytrynowej i kawałek trawy cytrynowej. Wymieszać i odstawić na 2-3 godziny.

KROK 4: W tym czasie brzoskwinie puszczą sporo soku. Całość zagotować (około 3-5 minut), odstawić do ostudzenia. Po ostudzeniu schować na noc do lodówki.

KROK 5: Następnego dnia wyjąć gałązki werbeny i trawę cytrynową, a całość doprowadzić do wrzenia. Gotować 10-15 minut. Następnie brzoskwinie odcedzić na sicie.

KROK 6: Odcedzony syrop brzoskwiniowy przelać do garnka, dodać świeżą gałązkę werbeny cytrynowej, doprowadzić do wrzenia.

Zmniejszyć ogień, gotować aż syrop zgęstnieje.

KROK 7: Gdy syrop będzie już gęsty dodać odcedzone brzoskwinie, ponownie zagotować. Gotować jeszcze kilka minut. Wyjąć gałązki werbeny cytrynowej.

KROK 8: Przełożyć gorącą konfiturę do wyparzonych słoiczków, szczelnie zakręcić. Odstawić do góry dnem do ostygnięcia. Przechowywać w chłodnym miejscu , ewentualnie zapasteryzować.