






## Konfitura cytrynowa z ksylitolem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przetwory](#)

### Warto wiedzieć:

 110 min

 6 porcji

### Składniki:

cytryny - - kilkanaście  
ksylitol - 1/2 szklanka

szafran - 1 szczypta  
woda - 1/2 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cytryny dobrze umyć, zalać wodą i gotować 10 minut. Wyjąć i wystudzić. Wystudzone pokroić delikatnie na ćwiartki (są bardzo miękkie) wyjąć pestki jeśli są i pokroić w paseczki. Do garnka wlać wodę i ksylitol, dodać szafran i pokrojone cytryny. Zagotować i dusić pod przykryciem 30 minut, następnie zdjąć pokrywkę i dusić bez niej do 30 minut mieszając od czasu do czasu. Można je dodatkowo rozetrzeć tłuczkiem do ziemniaków jeśli skórki nie rozgotowały się dobrze. Przełożyć gorące do wysterylizowanych słoików, zakręcić i odwrócić do góry dnem. Jeśli mają być przechowywane dłużej trzeba je poddać pasteryzacji.