

# Konfitura brzoskwiniowa z cukinią

Wykwintne połączenie aromatycznych brzoskwiń i cukinii. Idealny dodatek do placków, naleśników i nie tylko...

ok. 5 słoików (po 200 ml)

 średni

 20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

750 g brzoskwiń (bez pestek i skóry)

800 g cukinii

1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

350 g cukru

## Sposób przygotowania:

Brzoskwinie umyj, obierz ze skóry, wypestkuj, odważ 500 g i rozdrobnij. Cukinię umyj, obierz ze skóry, przekrój wzdłuż, usuń pestki, odważ 500 g i zetrzyj na tarce na drobne wiórki. Składniki przełóż do garnka. Dodaj Żelfix, doprowadź do zagotowania. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj jeszcze dwie minuty cały czas mieszając. Gotową konfiturę nałóż do wyparzonych słoików (do pełna) i natychmiast szczelnie zamknij. Ułóż do góry dnem na ok. 5 minut.

### Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jeśli chcemy uzyskać konfiturę o jednolitej gładkiej strukturze należy jeszcze gorącą (przed nałożeniem do słoików) zmiksować mikserem z przystawką do rozdrabniania.