



Продукти за около 1 литър:

1 кр кайсии
800 гр захар
2 лимона

Начин на приготвяне:

Измийте кайсиите, направете с нож малки разрези в долната им част на кръст. Потопете ги за 30-60 секунди във вряща вода, извадете ги и веднага ги потопете в ледено студена вода.

Обелете ги, почистете ги от костилките.

Извадете ядките на 10 от тях, варете ги 1 минута.

Подсушете ги и ги поставете в цедка за запарване на чай.

В купа поставете кайсиите, захарта, ядките, кората на един и сока от двата лимона.

Покрийте сместа с прозрачно фолио, оставете в хладилника за минимум 12 часа.

Прехвърлете сместа в широк съд и варете 20-30 минути на умерен огън.

Разбърквайте конфитюра постоянно за да не загори.

Изсипете го още горещ в стерилизирани буркани, затворете ги херметически.

Обърнете бурканите с капачката надолу до пълното охлаждане на конфитюра.