

## Broskvová zavařenina

---

1 kg oloupaných vypeckovaných měkkých broskví  
0,5 kg neloupaných vypeckovaných tvrdších broskví  
250 g cukru krystal  
0,5 kg želírovacího cukru 2:1  
1/2 lžičky kyseliny citrónové  
(lze nahradit 1kg cukru, gelfixem 1:1  
a 3/4 lžičky kyseliny citrónové)

Měkké broskve rozmačkáme nebo rozmixujeme. Tvrdší pokrájíme na kostičky. Oboje smícháme s cukrem i želírujícím přípravkem a za stálého míchání přivedeme k varu a povaříme 5 minut. V průběhu vaření sbíráme vzniklou pěnu, kterou nevyhazujeme, ale sníme s jogurtem nebo použijeme k přípravě nějakého moučnicku. Před koncem varu přidáme a pečlivě rozmícháme kyselinu citrónovou. Plníme do skleniček a sterilujeme 20 minut při 80°C.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---