

## Персиковый джем

### Ингредиенты

- Персики - 1300 г
- Сахар - 600 г
- Пектин - 10 г
- Сок - 50 мл лимонного



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Персики промойте, очистите от кожицы, нарежьте небольшими кубиками.

2

150 г нарезанных персиков смешайте с пектином (или агар-агаром), 100 г сахара и оставьте в сторону на 15-20 минут.

**3**

Оставшиеся персики сложите в кастрюлю с сахаром, перемешайте и поставьте на средний огонь на 30-40 минут. Варите, помешивая, периодически снимая с поверхности пенку деревянной лопаткой. По желанию джем можно сделать однородным, взбив его блендером.

**4**

Настоявшиеся персики с пектином (или агар-агаром) измельчите блендером до однородного состояния, введите в джем вместе с лимонным соком за 10 минут до готовности и варите, помешивая.

**5**

Джем снимите с огня, дайте немного остыть, разложите по заранее стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните вверх дном и дайте постоять 1-2 часа, чтобы весь воздух вышел. Получившиеся банки можно хранить до следующей зимы.



Приятного вам аппетита :)