

ДОМАШНО СЛАДКО ОТ КАЙСИИ



Десерти

Продукти:

- ✓ Кайсии -3,5кг.;
- ✓ Захар-1,5кг.;
- ✓ Лимонтузу (лимонена киселина) – 1 пакетче.

От това количество получих 12 бурканчета от 250мл.

Начин на приготвяне

- 1.Първо измиваме кайсиите и махаме костилките.
- 2.След това в голяма тава нарязваме кайсиите. Първо ги разрязвам на две половинки и след това всяка половинка разделям на две.
- 3.Поръсваме нарязаните кайсии със захарта и оставяме така да престоят цялата вечер.
- 4.На другия ден, кайсиите ще са пуснали сок. Разбъркваме сместа и прехвърляме в голяма тенджера. Така на бавен огън, бъркаме докато сладкото се сгъсти.
- 5.Като получим желаната гъстота, слагаме лимонената киселина и разбъркваме сладкото.
- 6.Пълним бурканчетата с горещото сладко.
- 7.Затваряме добре капачките и изваряваме бурканчетата във вряща вода за около 10 минути.