

Konfitura cytrynowa

Konfiturę z cytryn warto robić zimną, czyli wtedy, kiedy jest sezon na cytryny, ważne także aby użyć cytrusów ze statusem bio lub organic, gdyż w tym przepisie korzysta się także ze skórki, która w standardowych owocach jest przyskana substancjami chemicznymi. Można oczywiście takie owoce sparzyć i wyszorować, jednak wybór cytryn bio wydaje się łatwiejszym sposobem. Konfitura oprócz cytrynowego, słodko-kwaśnego smaku zawiera nutę goryczki, na pewno zasmakuje fanom cytryny i grapefruitów. Nadaje się do smarowania pieczywa oraz jako dodatek do innych dań. Przepis zaczerpnęłam z kuchni Lidla, jednak go nieco zmodyfikowałam (zmniejszając intensywność smaku goryczki).

Całe cytryny myjemy pod bieżącą wodą. Cytryny wkładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy sól, gotujemy przez 10 minut, studzimy. Owoce mocno zmiękną. Delikatnie odkrajamy końcówki cytryn (na ok 1cm z każdej strony) i do miski wyciskamy sok ze skórek (polecam robić to w rękawiczka, jeśli mamy skaleczone dłonie). Z soku z miąższem wybieramy pestki. Połowę skór z cytryn wyrzucamy, drugą połowę rozcinamy starając się łyżką zdrapać jak najwięcej pozostałości białej, wewnętrznej skórki, która powoduje goryczkę. Nie jest to łatwe, gdyż skórka po zagotowaniu robi się bardzo delikatna.

Tak przygotowaną skórę tniemy na małe kawałeczki, paski lub kostkę, dodajemy do soku.

W garnku zagotowujemy 400ml wody z cukrem, dodajemy do tego sok ze skóra. Całość gotujemy pod przykryciem przez 30 minut, mieszając od czasu do czasu. Gotujemy kolejne 30 minut bez przykrycia na bardzo małym ogniu, często mieszając. Konfiturę pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia (najlepiej na całą noc).

Ponownie rozgrzewamy, smażymy przez ok 30 minut, często mieszając, dodajemy miód i gotujemy jeszcze 15 minut. Gorącą konfiturę przelewamy do słoiczków. Jeśli mają być przechowywane, należy je jeszcze pasteryzować, gotując zamknięte słoiki w wodzie przez ok 10-15 minut.

Składniki na 4 małe słoiczki:

- 1,5kg cytryn bio
- 400ml wody (oprócz wody do gotowania cytryn)
- 250g cukru
- 300g miodu
- duża szczypta soli