

Варенье из кабачка с апельсином

Варенье из кабачков с добавками из цитрусовых готовила еще моя мама, а мы намазывали на булочку и наслаждались... Теперь сама варю, подаю к сырникам и к чаю с лепешками. Предлагаю на ваш суд свой рецепт варенья из кабачков с апельсином с фото.



Ингредиенты

Кабачки	1,6 кг
Апельсины крупные	2 шт.
Сахарный песок	1,5 кг

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Ингредиенты для варенья из кабачков по рецепту, который я предлагаю вам.

2 Шаг 2



Моем апельсины и нарезаем мелким кубиком.

3 Шаг 3



Закладываем порезанные апельсины в блюдо, засыпаем сахарным песком и даем настояться до появления сока.

4 Шаг 4



Далее моем кабачок, очищаем от кожуры и нарезаем небольшими кубиками.

5 Шаг 5



В образовавшийся сироп добавляем порезанный кабачок.

6 Шаг 6



Ставим блюдо на огонь и варим варенье трижды по 20 минут, помешивая. Два раза остудить.

7 Шаг 7



А на третий раз проварить и горячим закатать в стерилизованные банки. Получилось 2 баночки по 480 г и вазочка к чаю.

8 Шаг 8



По этому рецепту варенья из кабачков можно также сварить варенье с лимоном.