**Рецепт варенья из кабачков с яблоками и лимоном**

**Ингредиенты**

Кабачки – 1 кг (в очищенном виде)

Яблоки – 300 г

Лимон – 1 шт.

Сахар – 700 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить варенье из кабачков с яблоками и лимоном на зиму? Подготовим ингредиенты. Кабачки моем, разрезаем пополам, снимаем кожуру и удаляем семена. Нарезаем на небольшие кусочки или кубики, отправляем в кастрюлю.

**Шаг 2**

Яблоки для варенья можно брать любые, кислые или сладкие. Моем их, очищаем от кожуры, разрезаем пополам и удаляем сердцевину. Нарезаем на такие же кусочки или кубики, как и кабачки. Отправляем в кастрюлю.

**Шаг 3**

Засыпаем кабачки с яблоками сахаром. Перемешиваем и оставляем на 5-6 часов или на ночь, чтобы выделился сахарный сироп. По истечении этого времени сиропа станет достаточно много для приготовления варенья.

**Шаг 4**

Ставим кастрюлю на огонь, доводим массу до кипения на сильном огне и варим ровно 7 минут с момента закипания на маленьком огне, постоянно помешивая и удаляя пенку, если та появляется.

**Шаг 5**

Снимаем с плиты и даём кабачковой массе с яблоками полностью остыть. Остынет масса примерно через 2-3 часа.

**Шаг 6**

Лимон моем и натираем лимонную цедру, которую отправляем в кастрюлю. Сюда же выдавливаем сок лимона, удалив предварительно косточки.

**Шаг 7**

Всё перемешиваем и снова ставим на плиту. Во второй раз варим уже 15 минут на медленном огне с момента закипания, периодически помешивая. Снимаем с плиты и снова даём остыть.

**Шаг 8**

В третий раз повторяем процедуру: варим на медленном снова 15 минут. Такой способ варки позволяет сохранить кусочки кабачка и яблок целыми, они становятся прозрачными, янтарного цвета, хорошо впитав в себя сахарный сироп и приятный вкус лимона и цедры.

**Шаг 9**

Разливаем готовое варенье по стерилизованным банкам, закрываем прокипячёнными крышками, переворачиваем вверх дном, чтобы убедится в герметичности. Укутываем одеялом и так оставляем до полного остывания. Хранится такое варенье год до следующего урожая при комнатной температуре.

**Шаг 10**

Варенье из кабачков с яблоками и лимоном получилось очень вкусное, янтарного цвета, густое, как джем, ароматное, с кислинкой лимона. Его очень вкусно намазывать на хлеб, пить с чаем, подавать на завтрак с сырниками, блинами и оладьями, а также класть в выпечку.

Приятного чаепития!