**Рецепт варенья из огурцов с апельсином**

**Ингредиенты**

Огурцы – 1 кг

Сахар – 600 г

Апельсин -1 шт.

Лимон – 1 шт.

Ванилин – ½ ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить вкусное варенье из огурцов с апельсином? Подготовим ингредиенты. Огурцы для варенья можно взять любые, кроме самых крупных – тогда из них нужно будет удалить семена.

**Шаг 2**

Огурцы, апельсин и лимон моем, очищаем от кожуры, а лимон разрезаем пополам, не снимая с него кожуру.

**Шаг 3**

Апельсин и огурцы нарезаем небольшими кубиками и перекладываем в кастрюлю, в которой будем готовить варенье.

**Шаг 4**

Засыпаем сахаром, выжимаем сок лимона и перемешиваем. Оставляем на один час, чтобы огурцы дали сок.

**Шаг 5**

Спустя это время отправляем кастрюлю на плиту, доводим до кипения и варим варенье 30 минут на слабом огне, помешивая деревянной лопаточкой, до загустения сиропа, периодически снимая пенку.

**Шаг 6**

Добавляем ванилин и варим ещё 10 минут.

**Шаг 7**

Варенье из огурцов с апельсином готово! Разливаем горячим в сухие стерилизованные банки и закрываем прокипячёнными крышками. Переворачиваем вверх дном и укутываем тёплым пледом или одеялом. Так оставляем до полного остывания. Хранить варенье можно при комнатной температуре.

**Шаг 8**

Вкус у варенья из огурцов с апельсином настолько тонкий и уникальный, что не все догадаются, из чего оно приготовлено. Сами кусочки огурца получаются похожими на маленькие цукаты с плотной и волокнистой структурой.

Приятного чаепития!