**Рецепт варенья из огурцов на зиму**

**Ингредиенты**

Огурцы - 1 кг

Апельсин - 1 шт.

Лимон - 1 шт.

Сахар - 600 г

Ванилин - 1,5 г

Гвоздика - 4 шт.

Корица - 1 палочка + 0,5 ч. л. молотой

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить самое вкусное варенье из свежих огурцов на зиму? Подготовим ингредиенты. Огурцы для варенья можно взять любые, даже переросшие, тогда нужно просто удалить семена.

**Шаг 2**

Сначала моем огурчики и очищаем от кожуры. Нарезаем пополам, затем небольшими кубиками и перекладываем в кастрюлю с толстым дном.

**Шаг 3**

Апельсин очищаем от кожуры, разрезаем пополам, разбираем на дольки, удаляем семена и белые перегородки. Нарезаем на маленькие кусочки и отправляем в кастрюлю к огурцам.

**Шаг 4**

Тоже самое повторяем с лимоном: очищаем, разрезаем пополам, удаляем семена и перегородки и отправляем в кастрюлю.

**Шаг 5**

Всыпаем к ингредиентам сахар, добавляем ванилин и гвоздику. Всё перемешиваем и оставляем на 1,5 часа, чтобы огурцы пустили сок.

**Шаг 6**

Затем перемешиваем, жидкости стало достаточно много, и отправляем на плиту. Кладём полочку корицы и добавляем немного молотой. Перемешиваем.

**Шаг 7**

Доводим до кипения и варим на среднем огне до загустения сиропа примерно 40 минут, помешивая и снимая пенку.

**Шаг 8**

Переливаем при помощи половника в сухие стерилизованные банки и закручиваем крышками. Переворачиваем и укутываем тёплым полотенцем.

**Шаг 9**

Варенье из огурцов на зиму готово! Оно получилось достаточно густым, ароматным и неповторимо вкусным. Его можно хранить при комнатной температуре.

Приятного чаепития!