Broskvová zavařenina

1 kg oloupaných vypeckovaných měkkých broskví
0,5 kg neloupaných vypeckovaných tvrdších broskví
250 g cukru krystal
0,5 kg želírovacího cukru 2:1
1/2 lžičky kyseliny citrónové
(lze nahradit 1kg cukru, gelfixem 1:1
a 3/4 lžičky kyseliny citrónové)

Měkké broskve rozmačkáme nebo rozmixujeme. Tvrdší pokrájíme na kostičky. Oboje smícháme s cukrem i želírujícím přípravkem a za stálého míchání přivedeme k varu a povaříme 5 minut. V průběhu vaření sbíráme vzniklou pěnu, kterou nevyhazujeme, ale sníme s jogurtem nebo použijeme k přípravě nějakého moučníku. Před koncem varu přidáme a pečlivě rozmícháme kyselinu citrónovou. Plníme do skleniček a sterilujeme 20 minut při 80°C.