



Клубнично-яблочное варенье без сахара

Ингредиенты

- клубника свежая мелкая - 1 кг,
- яблоки кислые - 1 шт.,
- лимон - 1/2 шт.,
- молотая корица - 1 ч. ложка.

Приготовление

1. Заранее подготовить и простерилизовать три банки по 250 мл и крышки к ним (см. ["Стерилизация банок"](#)).
2. Мелкую свежую клубнику перебрать, удаляя испорченные, мятые и неспелые ягоды, тщательно помыть, удалить чашелистики и полностью обсушить ягоды на полотенце.
3. Яблоко помыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть натереть на мелкой тёрке.
4. Клубнику и яблочную массу выложить в эмалированную кастрюлю и влить лимонный сок из половинки лимона.
5. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения на среднем огне, помешивая, затем убавить огонь до минимума и варить примерно 15-20 минут до загустения.
6. Спустя указанное время добавить корицу и варить ещё около 15 минут, пока масса не уменьшится на треть.
7. Проверить готовность варенья можно так: капля на холодной тарелке не должна растекаться.
8. Разложить готовое варенье по банкам, накрыть крышками, но не закатывать, простерилизовать наполненные банки (см. ["Стерилизация домашних заготовок"](#)), после этого банки закатать крышками.
9. Банки перевернуть вверх дном, укутать одеялом и остудить при комнатной температуре в течение суток.
10. Срок хранения варенья в холодильнике — 1-2 месяца, в морозилке — до 8 месяцев, в прохладном подвале/погребе (до +12°C) - 3 месяца.

