

## Варенье из кабачков с лимоном



На 100 грамм:  
Калорийность: **181.05 ккал.**  
Белки: **0.36 г.**  
Жиры: **0.16 г.**  
Углеводы: **44.56 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/varene-iz-kabachkov-s-limonom/>

### Ингредиенты:

- 1 кг кабачков
- 1 лимон (крупный)
- 800 гр сахара

### Приготовление:

Очистить кабачок от кожуры и семечек.  
Порезать как можно мельче в посуду, где будете варить.  
Натереть на крупной терке в ту же посуду лимон с цедрой.  
Засыпать сахар. Перемешать. Оставить на ночь.  
Утром все должно растаять. Может появиться очень много сока.  
Поставить на огонь, довести до кипения, дать покипеть примерно 5 минут.  
Снять с огня и оставить на 5-7 часов.  
Снова поставить на огонь и варить 40 минут. Остудить. Варенье готово!  
Ни в коем случае не добавлять воды!