

Dżem brzoskwiowy



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwinie	3 kg
cukier	1 kg
żelfix	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie dokładnie myjemy, obieramy, przekrawamy na pół, usuwamy skórkę i pestki. Brzoskwinie przekładamy do rondla, delikatnie dusimy by puściły odrobinę soku i dusimy pod przykryciem do całkowitego rozpadnięcia się owoców. Dodajemy dżelfix oraz cukier, dokładnie mieszamy, zagotowujemy. Dżem miksujemy. Gorący dżem przekładamy do wyparzonych słoików. Odwracamy do góry dnem. Nie pasteryzujemy. Dżem podajemy do słodkich bułeczek, do deserów, jako nadzienie do drożdżówek.