

Dżem czereśniowy z cytrynową nutą



ELA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cytryny	3 szt
cukier	75 dkg
czereśnie	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czereśnie czyścić i wydrylować. Cytryny spażyć i dobrze wyszorować, pokroić na plasterki. Cukier rozpuścić w 1,5 szklanki wody, zagotować i dodać cytryny, gotować około 20 minut. Dodać czereśnie i gotować aż masa zgęstnieje. Gorący dżem przekładać do czystych słoików. Pasteryzować około 20 minut.