

Dżem malinowo-aroniowy



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

aronia	700 gram
maliny	900 gram
cukier	500 gram
cytryna	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Aronię przepłukujemy i osuszamy. Maliny przebieramy.
- KROK 2 Gotowe owoce łączymy ze sobą i zasypujemy cukrem.
- KROK 3 Tak przygotowane stawiamy na ogniu, dodajemy sok wyciśnięty z cytryny i zagotowujemy. Owoce smażymy na wolnym ogniu około 1- 1,5 godziny (do uzyskania odpowiedniej konsystencji dżemu).
- KROK 4 Gdy aronia zmięknie całość delikatnie miksujemy, by rozbić jej owoce.
- KROK 5 W trakcie smażenie dżem co jakiś czas mieszamy, zwłaszcza pod koniec, gdy nadmiar płynu zostanie zredukowany. Gotowy dżemik przekładamy do przygotowanych słoiczków. Szczelnie je zamykamy. Dżem dodatkowo pasteryzujemy około 10 minut.