

Dżem malinowo-brzoskwiniowy

BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

obranych brzoskwiń bez pestek	0,5 kg
malin	1 kg
cukru	0,5 kg
żelfix	1,5 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie pokroić w kostkę. Owoce (brzoskwinie i maliny) wrzucić do garnka, zasypać 2-3 łyżkami cukru i poczekać, aż puszczą sok (wtedy w dżemie będzie więcej galaretki dżemowej). Następnie zasypać żelfixem 3:1 i wstawić na ogień. Gdy owoce zaczną wrzeć gotować ok. minuty, po czym dodać resztę cukru i ponownie zagotować. Kiedy owoce się zagotują, trzymać je na ogniu jeszcze przez ok. 3 minuty. Zdjąć z gazu i mieszać dżem do zaniku piany lub zdjęć piankę do jakiejś małej miseczki i poczekać aż zastygnie - też jest pyszna na chleb albo sama :) Następnie gorący jeszcze dżem wkładać do słoików, szczelnie zakręcić i postawić postawione na wieczkach słoiki na 5 minut, do momentu aż wieczka się wciągną.