

Dżem truskawkowo- rabarbarowy



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|----------|
| rabarbar | 500 gram |
| truskawki | 1 kg |
| cukier | 300 gram |
| przyprawa do piernika | 1 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rabarbar myjemy, osuszamy i kroimy w kawałki około 1 cm.
- KROK 2 Truskawki myjemy, osuszamy i usuwamy szypułki.
- KROK 3 Tak przygotowane owoce przekładamy do garnka w którym będziemy je smażyć. Owoce zasypujemy cukrem i stawiamy na ogniu.
- KROK 4 Gdy owoce i rabarbar zmiękną i rozpadną się dodajemy przyprawę do piernika.
- KROK 5 Dżem smażymy na wolnych ogniu, co jakiś czas mieszając, by się nie przypalił. Czas smażenia zależy od tego jaką chcemy uzyskać końcową konsystencję . Gotowy dżem przekładamy do przygotowanych słoiczków, szczelnie zakręcamy i pasteryzujemy (około 10-15 minut). Wieczko słoiczka powinno zostać wciągnięte do środka.