

Dżem truskawkowy



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 kg truskawek

400 g cukru

1 duża cytryna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki myjemy i obieramy, wrzucamy do garnka z grubym dnem. Cytrynę sparzamy, skórkę ścieramy na małych oczkach. Skórkę i sok z cytryny wrzucamy do truskawek, dodajemy cukier. Całość smażymy na małym ogniu, aż do zredukowania soku, często mieszamy. Ilość cukru, jaką podałam, jest dość skąpa - taką lubię. Spróbujcie czy Wam pasuje, domyślam się, że nie będzie pasowała :). Zresztą, to wszystko też jest kwestia owoców, moje były bardzo dojrzałe. Jeżeli chodzi o gęstość dżemu, maksymalnie nie odparowujcie soku, całość po ostudzeniu jeszcze trochę zgęstnieje. Gorący dżem przekładamy do wyparzonych słoików, zamykamy wyparzonymi pokrywkami i odwracamy do góry dnem.