

Dżem truskawkowy z nutka mięty



JOANNA30



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże	1 kg
cukier	400 g
mięta	4 łyżki
środek żelujący na 1kg owoców	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć, odszypułkować i przełożyć do garnka. Rozgnieść np. tłuczkiem do ziemniaków tak aby pozostawić większe kawałki owoców. Wsypać środek żelujący i cukier, wymieszać. Podgrzewać na średnim ogniu cały czas mieszając. Gotować jeszcze 3-4 minuty od zawrzenia.

Na sam koniec wsypać posiekaną miętę, wymieszać. Gorący dżem przekładać do suchych, wyparzonych wcześniej słoików.

Zakręcić wieczko i ustawić do góry dnem aż do całkowitego wystygnięcia.