

## Dżem wiśniowo-agrestowy babci Anieli



### KLORUS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wiśnie bez pestek</b>	950 g
<b>agrest</b>	950 g
<b>cukier</b>	950 g
<b>Kwas cytrynowy Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>laska wanilii</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie wydrylować. Agrest obrać z ogonków. Owoce gotować na wolnym ogniu z cukrem i kwasem cytrynowym przez około 60 minut mieszając od czasu do czasu. Na ostatnie 20 minut gotowania dodać miąższ z laski wanilii oraz sama laskę. Po zakończeniu gotowania laskę wanilii wyciągnąć. Gorący dżem wlewamy do wysterylizowanych słoików i pasteryzujemy przez 20 minut. Odstawiamy do wystygnięcia do góry dnem.