

Dżem wiśniowo-rabarbarowy z truskawką



KLORUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

galaretka wiśniowa	400 g
rabarbar	400 g
truskawki	200 g
sok z cytryny	1/2 szt
skórka z cytryny	1/2 szt
cukier	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce myjemy. Wiśnie drylujemy, z truskawek odcinamy szypułki i kroimy na 2 lub 4 części, rabarbar obieramy i kroimy w kawałki. Owoce umieszczamy w garnku. Dosypujemy cukier. Ścieramy skórkę z połówki cytryny i wyciskamy z niej sok. Całość gotujemy na wolnym ogniu do zagęszczenia. Konsystencje najlepiej sprawdzić nakładając łyżeczkę dżemu a mały talerzyk i sprawdzając jego gęstość po ochłodzeniu. Gotowy dżem przekładamy do wyparzonych lub wysterylizowanych słoików i pasteryzujemy przez 15 minut.