

Dżem z agrestoporzeczki



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 1/2 kg
agrest	
żelfix	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce agrestoporzeczki przepieramy myjemy, oczyszczamy. Następnie przekładamy do rondla, delikatnie dusimy by puściły odrobinę soku i dusimy pod przykryciem do całkowitego rozpadnięcia się owoców. Dodajemy dżemfix oraz cukier, dokładnie mieszamy, zagotowujemy. Dżem miksujemy (chyba że wolimy jak w dżemie są kawałki owoców). Gorący przekładamy do wyparzonych słoików. Odwracamy do góry dnem.