

Dżem z borówki brusznicy



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

borówka brusznicy	500 g
woda	1 łyżka
cukier	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jagody przebrać, umyć i osuszyć na durszlaku. Przesypać do garnka z grubym dnem. Dodać wodę a na wierzch wysypać cukier. NIE MIESZAĆ JESZCZE. Przykryć pokrywką i na średnim ogniu zostawić 5-10 minut.
- KROK 2 Zajrzeć do garnka. Jest sok? Jeśli jest, to dobrze. Pokrywka nie będzie już potrzebna. Można teraz zamieszać ale nie trzeba. Dżem zostawić na małym ogniu kolejne 10-15 minut aby odparował nadmiar wody.
- KROK 3 Dżem zamieszać i nakładać do gorących słoików, zakręcać mocno.
- KROK 4 Ustawiać na czystej ściereczce do góry nogami.
- KROK 5 Gdy wystygną ustawiamy je normalnie.
- KROK 6 Jeśli któryś słoik nie zassał się można od razu zjeść (przechowywać w lodówce) albo zapasteryzować w wodzie 3-5 minut od zagotowania w wody.