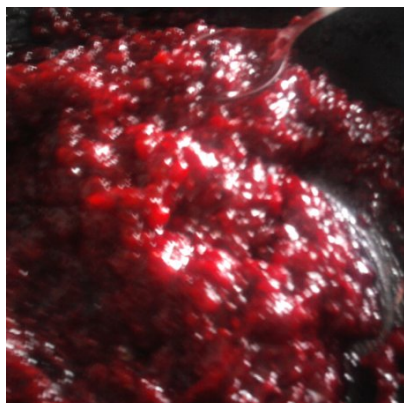


Dżem z czerwonej porzeczki



ZIABELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czerwona porzeczka	1 kg
woda	1 szklanka
cukier kryształ	1/2 kg
Goździki całe Prymat	6 sztuk
cynamon Prymat	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porzeczki umyć i przebrać. Zagotować wodę z cukrem. Dodać porzeczki. Pogotować 10 min oddzielić porzeczki od soku. Sok jeszcze gotować i można z niego zrobić kompot lub sok do słoików. Porzeczki wrzucić na patelnię, dodać żelatynę i dusić na lekkim ogniu ok godziny. Wsadzić do słoików i zapasteryzować