

## Dżem z porzeczek



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>porzeczki czerwone</b>	500 g
<b>porzeczki</b>	500 g (białe)
<b>cukier trzcinowy</b>	600 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porzeczki przebrałem, starannie umyłem, osuszyłem i oczyściłem.  
Połowę owoców rozgniotłem, zagotowałem, dodałem cukier i ciągle mieszając, podgrzewałem. Gdy cukier się rozpuścił, wsypałem resztę porzeczek, gotowałem, ostrożnie mieszałem, aż dżem zaczął gęstnieć ( kropla dżemu nie powinna się rozplýwać na spodku ).  
Gorący dżem przełożyłem do słoików, zamknąłem nakrętkami przetartymi spirytusem.