

## Dżem z żurawiny leśnej.



### RENATA9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukier kryształ</b>	50 dag
<b>woda</b>	3/4 szklanki
<b>żurawina</b>	2 leśna

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przebrać żurawinę leśną i dobrze opłukać.
- KROK 2 Włożyć do garnka i zalać 3/4 szklanki wody, następnie smażyć na wolnym ogniu.
- KROK 3 Smażyć aż do rozpadnięcia większości owoców.
- KROK 4 Dodać do podsmażonej żurawiny leśnej 50 dag cukru kryształu i dobrze wymieszać i dalej smażyć.
- KROK 5 Wyparzyć słoiki i zakrętki w piekarniku przez 10 minut w temperaturze 100 stopni C. Gorący dżem nakładać do wyparzonych słoików i od razu zakręcać, pozostawić do całkowitego wystudzenia. Nie trzeba już ich pasteryzować.  
Z podanej porcji wychodzi 6 słoiczków po dżemie.

Smacznego !!!