

Dżem z czarnej porzeczki



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porzeczka	1 kg
żelfix	1 paczka
cukier	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyć, osączyć, , przełożyć do garnka i lekko zmiksować blenderem. Wsypać Żelfix stale mieszając zagotować. Nie przerywając mieszania wsypać cukier i doprowadzić dżem do wrzenia. Gotować jeszcze ok. 5 minut. Gorącą konfiturę przełożyć do wyparzonych słoików (do pełna), słoiki zamknąć, odwrócić do góry dnem.