Dżem truskawkowy



SLONECZKO1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki świeże	1 kg
cukier	35 dag
żelfix	3:1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce obrać, 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.