

Dżem truskawkowo-agrestowy



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki	1 kg
cukier	70 dag
woda	3/4 szkl
agrest	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce oczyścić ze szypulek, umyć, osączyć. Agrest lekko rozgnieść w rondlu i zagotować w wodzie. Gorący przetrzeć przez sito. Truskawki zasypać cukrem, doprowadzić wolno do wrzenia. dodać przecier z agrestu. Gotować, mieszając, aż dżem uzyska odpowiednią gęstość. Gorący dżem przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.