

Dżem borówkowy 2



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

borówki	1 kg
cukier	1 kg
woda	1 szkl
Kwas cytrynowy Prymat	
gruszki	50 dag
jabłko kwaśne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Borówki przebrać, sparzyć wrzątkiem i przelać zimną wodą, aby straciły smak goryczy, osączyć. Gruszki i jabłka umyć, obrać, pokroić w ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Zagotować wodę z cukrem. Na gorący syrop wrzucić gruszki. Gotować, mieszając, aż owoce będą prawie szkliste. Dodać jabłka i borówki, gotować, aż dżem uzyska odpowiednią gęstość. Gorący dżem przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.