

Dżem z czerwonych porzeczek



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czerwone porzeczki	1 kg
babany	2 szt
cukier	50 dag
żelfix	1 opakowanie
jabłka	3 miękkie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porzeczki oczyścić z szypułek, umyć, osączyć. Jabłka umyć, obrać, pokroić w ósemki, usunąć gniazda nasienne. Zdjąć skórkę z bananów, podzielić na kawałki. Owoce zmixować, gotować 20 minut, mieszając. Dodać cukier i żelfix, wymieszać, trzymać jeszcze kilka minut na ogniu. Gorący dżem przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.