

Dżem wiśniowy



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	1 kg
sórka starta z 1 cytryny	
cukier	50 dag
żelfix	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie umyć i wydrylować. Dodać do owoców skórkę z cytryny i żelfix, zagotować, mieszając. mieszania, gotować jeszcze 3 minuty. Zebrać z powierzchni wytworzona pianę. Gorący dżem przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować przez 20 minut.