

Dżem wiśniowo agrestowy



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie 1 kg

cukier 1 kg

agrest

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie umyć i wydrylować. Zasypać cukrem i odstawić pod przykryciem na 2-3 godz. Agrest oczyścić z szypulek, umyć, osączyć. Lekko rozgnieść w rondlu i rozgotować. Gorący przetrzeć przez sito. Wiśnie 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 przez 20 minut.