

Dżem morelowy



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele	1 kg
cukier	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele umyć, podzielić na połówki, wypestkować. Owoce podgrzewać, mieszając. Gdy się rozpadną, wsypać cukier i gotować, od czasu do czasu mieszając, aż morele będą szkliste, a dżem uzyska odpowiednią gęstość. Gorący dżem przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować przez 20 minut.