

dżem morelowy



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele bez pestki	1 kg
woda	1/2 szklanki
cukier	50 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

morele pokroić na połówki. wybrać 30 dkg najbardziej dojrzałych owoców, zalać wodą, rozgotować na małym ogniu. dodać cukier, mieszać, aż się rozpuści. włożyć resztę moreli i na małym ogniu gotować przez 25-30 min. gorący dżem przełożyć do przygotowanych słoików, ostudzić, przykryć krążkami pergaminu zamoczonymi w spirytusie, szczelnie zamknąć.