

Dżem porzeczkowy



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porzeczki	2 kg
cukier	1 kg
żelfix	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dżemix nie jest konieczny. Ja dodałam na 2 kg owoców jedno opakowanie Dżemixu 2:1, wtedy dżem wychodzi dość ścisły. Z 2 kg owoców wyszło mi 5 słoików (250 ml) dżemu i 4 słoiki (250 ml) soku.

Porzeczki płuczemy, odstawiamy, żeby odciekły z wody, następnie przekładamy je do garnka, delikatnie przygniatamy dłonią i zasypujemy cukrem. Garnek przykrywamy ściereczką lub gazą i odstawiamy na noc (ewentualnie kilka godzin). Następnie porzeczki smażymy na małym ogniu przez około 1 godzinę. Jeśli chcemy, możemy odlać sok, wtedy dżem nie będzie zbyt rzadki.

Następnie dosypujemy Dżemix, dokładnie mieszamy i gorący dżem przekładamy do słoików od razu je zakręcając. Słoiki stawiamy do góry dnem, gdy przestygną odwracamy.