

Domowy dżem morelowy 2010



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele	5 kg
cukier	4 kg
sok z cytryny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przygotowania dżemu polecam wybierać jędrne, twarde morele, wówczas dżem lepiej smakuje. Morele należy umyć i osuszyć, przekroić na połówki, wyjmować z nich pestki, przełożyć do garnka, zasypać cukrem i dodać sok z cytryny, następnie gotować na wolnym ogniu przez do momentu, gdy uzyskamy konsystencję dżemu. Możemy wówczas przetrzeć go przez sito lub zmiksować blenderem, żeby nie było w nim kawałków skórek. Można dodać także żelfix lub dżemix, jeśli dżem nie jest zbyt ścisły. Gorący dżem przekładać do słoików i od razu zakręcać. Odstawiać do góry dnem, do momentu, gdy dżem wystygnie, następnie odwrócić i odstawić w chłodne, ciemne miejsce.