

Dżem jabłkowy



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	750 g
żelfix	1 szt
jabłka antonówki	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na niewielkie kawałeczki. Owoce wrzucić do dużego garnka, do którego dodać jedno opakowanie żelfixu. Całość mieszać od czasu do czasu mieszać i zagotować. Wciąż mieszając, gotować owoce jeszcze przez 3 minuty, po czym dodać cukier i jeszcze raz dokładnie wymieszać i pogotować około 3 minut. Następnie wlewać dżem do przygotowanych czystych wyparzonych w sodzie słoiczek. Zakręcić, odwrócić je do góry dnem.