

dżem jabłko-pigwa



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
pigwa	700 g
cukier	2-3 szkl
woda	1 szkl
Goździki całe Prymat	3-4 szt
galaretka cytrynowa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pigwę pokroiłam na ćwiartki, pozbawiając pestek. Umyłam.
- KROK 2 Do garnka wlałam wodę, wrzuciłam pigwę. Gotowałam aż zmiękła. Przetarłam przez sitko.
- KROK 3 Zagotowałam mus z pigwy, dodałam galaretkę i cukier.
- KROK 4 Dodałam obrane, wypestkowane i rozdrobnione jabłka. Gotowałam aż jabłka się rozgotowały. Około 30 minut.
- KROK 5 Na koniec wrzuciłam parę goździków. I gotowałam jeszcze 5 minut. Goździki wyjęłam przed napełnieniem słoików.
- KROK 6 dżem włożyłam do wyparzonych słoików, zakręciłam i odstawiłam do góry dnem, do ostygnięcia.