

Dżem jabłko-gruszka-jarzębina



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kilogram
gruszki	1 kilogram
owoce jarzębiny	1,5 kg kilograma
cukier	1-1,5 kilograma
cukier waniliowy	2 łyżki
woda	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jabłka i gruszki wypestkowałam (bez obierania ze skórek).
- KROK 2 Gotowałam je w wodzie do miękkości. Potem przetrłam przez sitko.
- KROK 3 Do musu jabłko-gruszka dodałam umytą i zamrożoną jarzębinę.
- KROK 4 Dodałam cukier i cukier waniliowy. Całość gotowałam do miękkości jarzębiny, około 20-30 minut.
- KROK 5 Masę przetrłam przez sitko.
- KROK 6 Włożyłam do wyparzonych słoików, zakręciłam i odstawiłam do góry dnem do wystygnięcia.
Smacznego :)