

## Dżem agrestowo-żurawinowy Eli



**ELI\_555**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**cukier-może być więcej** 40 dkg

**agrest**

**żurawina**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty agrest obrać z szypulek i ogonków. Włożyć do rondla z grubym dnem (nie może być obity) i smażyć aż agrest puści sok i zgęstnieje. Dodać cukier, żurawinę i jeszcze smażyć, aż agrest się skarmelizuje. Gorący dżem wkładać do wyparzonych, suchych słoików (ja dałam do słoiczków po koncentracie pomidorowym-200ml), zakręcić, odwrócić do góry dnem na 5 minut. Później odwrócić i zostawić do wystygnięcia. Przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, najlepiej w piwnicy. Smacznego!