

Dżem bananowy Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cytryny sok	3 sztuki
imbir świeży	30 g
cukier	40 dkg
żelfiż 3 do 1	2 sztuki
banan	1.5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banany pokroić w plastry, włożyć do rondla z grubym dnem (nie może być obity), wlać sok z cytryny, dodać imbir i smażyć na małym ogniu, aż masa zgęstnieje, dodać cukier, żelfixy i jeszcze smażyć 3 minuty. Gorący dżem włożyć do wyparzonych, suchych słoiczek (ja dawałam do takich po koncentracie pomidorowej - 200 ml), zakręcić i odwrócić do góry dnem na 5 minut. Później odwrócić i zostawić do wystygnięcia. Przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, najlepiej w piwnicy. Smacznego!