

Dżem z malin



ETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maliny świeże	2 kilogramy
żelfix	2 opakowania
cukier	0,7 kilograma

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jak zrobić pyszny dżem malinowy?

1. Przygotowujemy słoiki, dokładnie myjemy i osuszamy.

Na podaną ilość, jest potrzebnych ok 7-8 słoików wielkości szklanki.

2. Owoce myjemy i wrzucamy do dużego garnka.

Wysypujemy torebki z żelfixem* na owoce i dokładnie mieszamy.

Zaczynamy gotować. Mieszymy od czasu do czasu.

3. Gdy maliny się zagotują, należy wsypać cukier i wymieszać.

Czekamy aż się zagotują, co jakiś czas mieszając.

Gotować nie dłużej niż minutę i odstawić.

4. Mieszać do czasu aż piana się wchłonie. Nalewać do słoiczków. Zakręcić i postawić na zakrętkach. Trzymać przez 5 min, odwrócić i poczekać aż ostygną.

*Dwa opakowanie żelfiksu, każde po 20 gramów.