dżem jabłkowy



ZUZANNA6

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryna	2 sztuki
rodzynki	150 gramów
cukier żelujący	1 kg
imbir świeży	1 korzeń
jabłko kwaśne	1 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać ,pokroić w ćwiatki ,usunąć gniazda nasienne.
Potem pokroić je na małe kawałki.Imbir obrać ,posiekać.Z cytryny wycisnąć sok.Jabłka ,rodzynki ,imbir włożyć do garnka, dodać sok z cytryny ,wsypać cukier .Składniki wymieszać,doprowadzić do wrzenia ,stale mieszając gotować okolo 4 minuty.Słoiki wyparzyć ,wlać dżem .zamknąć,ustawić do góry dnem i pozostawić do przestudzenia.