

Dżem z pigwy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 kilogram
sok z cytryny	z 1 owocu
woda	1/2 szklanki
pigwa	2 kilogramy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Owoce pigwy umyć, obrać i wypestkować. Pokroić na małe kawałki. Wrzucić do garnka i włączyć niewielki gaz.
2. Pigwę dusić z 1/2 szklanki wody i sokiem z cytryny do momentu aż będzie miękka.
3. Dodać cukier i nadal gotować często mieszając aż cukier całkowicie się rozpuści. Gorącym dżemem z pigwy napełniać wyparzone słoiki i szczelnie zamknąć.