

Dżem brzoskwiniowy z miodem i miętą



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brzoskwiń	1 kg
miodu	5 łyżek
mięty	8 gałązek
cukru kryształu	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie umyć, połączyć wrzątkiem i obrać ze skóry. Każdą z nich przepołować, wyjąć pestkę, a miąższ pokroić w grubą kostkę. Przełożyć owoce do garnka, zasypać cukrem, podlać odrobiną wody i gotować na małym ogniu przez 25 minut, co jakiś czas mieszając. Odstawić na dobę w chłodne miejsce.

Ostudzone owoce rozdrobnić blenderem na gładką masę. Ponownie zagzać dżem, dodać posiekaną miętę i miód, a następnie gotować przez 8 minut. Przełożyć dżem do wyparzonych słoików, szczelnie zakręcić i pasteryzować przez 10 minut.