

Dżem z czarnej porzeczki



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porzeczki czarne	2 kg
cukier	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Owoce umyć, usunąć szypułki, osączyć.
- Połowę owoców zmiażdżyć, zasypać cukrem i pozostawić na kilka godzin.
- Gotować na słabym ogniu, aż masa zacznie gęstnieć.
- Dołożyć resztę całych owoców, gotować.
- W czasie gotowania mieszać.
- Gorący dżem wkładać do słoików, zakręcić.