

## Dżem z aronii i jabłek



**CAROLINE1983**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>aronia</b>	2 kg
<b>cukier</b>	1,5 kg
<b>środek żelujący</b>	3 opakowania
<b>jabłka</b>	1 (obrane i bez gniazd nasiennych)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Aronie przebrać, opłukać. Jabłka zetrzeć na tarce jarzynowej z dużymi oczkami. Do dużego garnka włożyć aronie, jabłka i wsypać 1 kg cukru, podlać 1/2 szklanki wody i gotować na małym ogniu często mieszając do momentu aż owoce staną się lekko szkliste (ok. 30 minut). Pozostałe 1/2 kg cukru wymieszać ze środkiem żelującym, dodać do owoców i cały czas mieszając zagotować. Całość gotować jeszcze 3-5 minut. Gorący dżem przełożyć do przygotowanych wcześniej słoików, szybko zamknąć i odstawić do ostygnięcia.