

dżem morelowy



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg moreli

50 dag cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyć, posegregować na bardzo i mniej dojrzałe. Owoce bardziej dojrzałe, przepołować i wyjąć pestki, włożyć do rondla z odrobiną wody i zagotować. Przetrzeć przez sito. Owoce twarde sparzyć wodą, odpestkować i obrać ze skórki. Pokroić na paski. Wrzucić do przecieru. Dodać cukier, smażyć ostrożnie- mieszając. Kiedy dżem stanie się szklisty przekładać przekładać go na gorąco do słoików. Zamknąć przewrócić do góry dnem pozostawić do wystygnięcia