

dżem borówkowo gruszkowy



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg borówek

3 szklanki cukru

50 dag gruszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Borówki przebrać, umyć, osączyć, przesypać cukrem w naczyniu, w którym będą się smażyły. Zostawić na 12 godzin. Następnego dnia gotować, aż owoce pękną, puszczą sok i staną się szkliste. Obrać gruszki ze skórek i gniazdek nasiennych, podzielić na ćwiartki. Włożyć do borówki i smażyć razem jednego dnia 10 minut i następnego jeszcze 10 minut, nie mieszając, a jedynie przetrząsając garnkiem, gorący jeszcze dżem wkładać do wypasteryzowanych, gorących słoików i zamknąć natychmiast wygotowanymi we wrzącej wodzie zakrętkami. Słoiki owinąć kocem; po wystygnięciu odstawić w chłodne miejsce