

Dżem morelowy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

moreli	2,2 kg
cukru	0,7 kg
wody	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zimą taki dżem przypomni Ci słoneczne, letnie dni...

Morele powinny być dojrzałe, ale dość jędrne. Trzeba je dokładnie umyć pod bieżącą wodą. Owoce przekrawamy na pół, usuwamy pestki i każdą połówkę przekrawamy jeszcze na pół. Przesypujemy je do dużego, szerokiego rondla, wlewamy wodę i stawiamy na palnik. Kiedy owoce zaczną puszczać sok dosypujemy cukier i na wolnym ogniu podgrzewamy cały czas mieszając, dolewamy sok cytrynowy i gotujemy ok. 30-40 min. od momentu zagotowania aż owoce się prawie rozpadną. Wrzący dżem nakładamy do wyparzonych słoików i zakręcamy również wyparzonymi zakrętkami. Stawiamy do góry dnem, do ostygnięcia, sprawdzając czy zakrętki nie przeciekają. Z tej ilości składników wychodzi 7 słoików dżemu poj. 0,33l (lub 5x 0,33l i 4x0,15l) Ja słoików z dżemem nie pasteryzuję i doskonale się przechowują do następnego roku.