Dżem wiśniowy

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśni	2,2 kg
cukru	1 kg
wody	100 ml
kardamon	2 ziarenka
Cynamon mielony Prymat	0,2 łyżeczki
Goździki całe Prymat	2-3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pyszny dżem, z kawałkami owoców i lekko korzenną nutką, przypomni zimą słoneczne lato...

Przyprawy zmielić w młynku na pył. Dojrzałe wiśnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą, osączyć. Następnie wydrylować i lekko rozgnieść rękami. Przełożyć do dużego, szerokiego rondla wraz z całym sokiem, który wypłynął podczas drylowania. Wsypać cukier, wlać wodę, postawić rondel na palniku i na małym ogniu doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając. Dodać sok z cytryn, skórkę i przyprawy, gotować ok. 40 min. od momentu zagotowania. Wrzący dżem nakładać do wyparzonych słoików, zakręcać wyparzonymi nakrętkami, odstawić do ostygnięcia do góry dnem. Z tej ilości wychodzi 7 słoików dżemu poj. 0,33l. (lub 5 x 0,33l + 4 x 0,15l) Ja nie pasteryzuję słoików z dżemem i doskonale przechowują się do następnego roku.