

Broskvovo-meruňkový džem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- broskve 350 g
- meruňky 350 g
- Želírovacího ovocného cukru Dr.Oetker 1 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1.) Vypeckované broskve a meruňky omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Ovoce vložíme do většího hrnce a promícháme s dietním želírovacím cukrem.
- 2.) Za stálého míchání přivedeme do varu a minimálně 3 minuty povaříme.
- 3.) Uvařený džem zbavíme případné pěny a ihned plníme až po okraj do připravených sklenic. Sklenice uzavřeme, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku (sklenice s nešroubovacími víčky neotáčíme)

Poznámka:

recept na 3 sklenice po 350 ml