

Švestkovo-jablečný džem s koriandrem a mátou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jabka 500 g
- švestky 500 g
- koriandr 1 lžička
- mátový lístek 1 ks
- Gelfixu Extra 2:1 Dr.Oetker 1 balíček
- cukr 400 g
- med 100 g
- červené víno 3 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1.) Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nahrubo nastrouháme. Švestky vypeckujeme a rozmixujeme ponorným mixérem nebo rozemeleme.
- 2.) K ovoci přidáme koriandr, na jemno nasekanou mátu. Gelfix Extra smícháme se 2 lžicemi cukru, přidáme k ovoci a přivede do varu. 1 minutu povaříme. Přidáme zbylý cukr a med a vaříme minimálně 5 minut.
- 3.) Odstavíme a přidáme červené víno, promícháme 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 4 sklenice po 250 ml