

Džem s angreštu, kiwi a jablek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- angrešt 400 g
- kiwi 300 g
- jabka 300 g
- cukr krystal 350 g
- Dr. Oetker GELFIX Extra 2:1 1 balíček
- kyselina citrónová 2 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1.) Angrešt omyjeme a necháme dobře oschnout. Odstraníme stonek a květy, rozpůlíme a odvážíme 400 gramů.
- 2.) Kiwi oloupeme, nakrájíme nadrobno a odvážíme 300 gramů. Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců, nakrájíme nadrobno a odvážíme 300 gramů.
- 3.) Ovoce dáme do hrnce, přidáme kyselinu citrónovou. Odvážené množství cukru smícháme s Gelafixem a poté se vším ovocem.
- 4.) Vše za stálého míchání přivedeme k varu a minimálně 5 minut mícháme a vaříme.
- 5.) Uvařenou směsí (případně zbavenou pěny), okamžitě plníme až po okraj připravené sklenice, obrátíme je a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Poznámka:

recept na 3 sklenice po 375 ml