

Ostružinový džem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ostružiny 1 kg
- cukr želírovací 500 g
- kyselina citrónová 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ostružiny omyjeme a necháme okapat. Připravíme si zavařovací sklenice. Nejprve je pořádně vymyjeme a pak je vypláchneme vroucí vodou, aby byly sterilní.

Ovoce pokrájíme na malé kousky nebo je rozmixujeme. Vložíme do většího hrnce, přisypeme želírovací cukr, dobře promícháme a za stálého míchání přivedeme k varu.

Vaříme asi 5 minut. Kápnutím džemu na talířek zjistíme, zda dobře tuhne. Pokud ne, přidáme ještě trochu kyseliny citronové.

Plníme do čistých sklenic, řádně uzavřeme a otočíme dnem vzhůru. Takto necháme asi půl hodiny.