

Třešňový džem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- třešně 1 kg
- cukr krupice 500 g
- želírovací přípravek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté třešně vypeckujeme, dáme do hrnce a za mírného zahřívání mícháme, dokud nepustí šťávu. Přisypeme želírovací přípravek a směs přivedeme k varu. Je nutné ji přitom stále míchat. Přidáme cukr a povaříme ještě 5 minut. Pořád nezapomínáme směs míchat. Horký džem plníme do čistých zavařovacích sklenic, které uzavřeme. Můžeme je nakonec ještě obrátit dnem vzhůru.