

Jahodový džem s vanilkou či mátou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé jahody 1 kg
- Cukr 500 g
- Želírovací přípravek Gelfix 1 balíček
- Vanilkový lusk 1 ks
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z jahod odstraníme okvětní lístky, omyjeme je ve studené vodě a necháme okapat. Asi 3/4 jahod rozmixujeme, ostatní nakrájíme na menší kousky, které přidáme později.

Rozmixované jahody vložíme do hrnce, přidáme Gelfix rozmíchaný se dvěma lžícemi cukru a směs za stálého míchání přivedeme k varu. Povaříme jednu minutu. Přidáme zbylý cukr a vaříme dalších pět minut, stále mícháme. V průběhu varu přidáme zbytek nakrájených jahod, šťávu z citronu a mátu nebo podélně rozkrojený vanilkový lusk.

Je také možné polovinu připravené základní směsi oddělit do jiného hrnce a každou ochutit zvlášť - buď mátou nebo vanilkou. Džem ihned horký naléváme do pečlivě vymytých sklenic, uzavřeme

víčkem, otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.