

Bezinkový džem s jablky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bezinky 70 g
- Protlak z jablek 30 g
- Pískový cukr 70 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bezinky omyjeme, vidličkou otrháme od stopek. 10 dkg bezinek necháme celých, ostatní dáme do kastrolu a mírně podlité vodou je podusíme. Jablka oloupeme, vykrojíme jádřince a v hrnci rozvaříme doměkka. Obojí prolisujeme. Oba protlaky pak smícháme a vaříme 5 minut. Přidáme celé bezinky, cukr a vaříme, dokud džem nezačne rosolovatět. Horký jej plníme do sklenic se šroubovacími víčky, které ihned zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.