

Kořeněný rybízový džem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červený rybíz 1 kg
- Krystalový cukr 50 g
- Hřebíčky 5 ks
- Skořice 3 ks
- Citrónová kyselina 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme omyté kuličky rybízu, podlijeme asi 6 lžícemi vody a vaříme s hřebíčkem a skořicí do změknutí rybízu. Pak za stálého varu přisypáváme cukr a mícháme, až se cukr rozpustí. Přidáme Pektogel a podle návodu po určenou dobu povaříme. Horký džem plníme do malých skleniček, zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.