

Rybízový džem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rybíz 1 kg
- Krystalový cukr 1 kg
- Gelfix 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybíz opláchneme, necháme odkapat a otrháme ze stopek. Kuličky rybízu vložíme do hrnce a přidáme Gelfix promíchaný se 4 lžícemi cukru. Uvedeme do varu a krátce povaříme. Často mícháme, během varu mícháme stále. Pak přidáme cukr, znovu uvedeme do varu a 1 minutu povaříme. Pokud se vytvoří hodně pěny, tak ji odebíráme. Hotový džem plníme do horkou vodou vypláchnutých skleniček, zavíčkujeme a obrátíme dnem vzhůru. Obrácené skleničky necháme vychladnout.