

Třešňový džem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Odpeckované třešně 1 kg
- Krystalový cukr 30 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pektogel 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté třešně bez stopek a pecek rozmačkáme nebo nasekáme a v hrnci vaříme 15-20 minut. Za stálého varu přidáváme cukr. Až marmeláda zhoustne (asi za 20 minut) nalijeme do směsi citronovou šťávu a s trochou cukru rozmíchaný Pektogel. Krátce povaříme, naplníme do sklenic a sterilujeme 10-15 minut při 85°C.