

Broskvový džem s rebarborou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Broskve 1 kg
- Rebarbora 300 g
- Krupicový cukr 650 g
- Skořice celá 1 ks
- Pomerančová kůra 3 ks
- Pomeranč na šťávu 1 ks
- Rum na zakápnutí 3 kapka

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Broskve oloupejte, pokrájejte na půlky, vypeckujte a pak nakrájejte na kousky. Rebarboru nakrájejte na kolečka a vše dejte do většího hrnce. Zasypte cukrem, přidejte svitek skořice, pomerančovou kůru, šťávu a 100 ml vody a dejte na střední plamen. Přiveďte k varu, 2-3 minuty povařte, plamen snižte a vařte 1,5 hodiny, aby se odpařila voda a směs zhoustla. Občas promíchejte.

Z hotového džemu vyndejte skořici i pomerančovou kůru, naplňte sklenice, džem zakápněte rumem, zavičkujte a na 5 minut otočte dnem vzhůru.