

Džem ze žlutých blum

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 7

- cukr krystal 1150 g
- gelfix klasik 1 ks
- žluté blumy 1 kg

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Blumy vypeckujeme a buď je pokrájíme na malé kousky, nebo rovnou rozmixujeme.

V troše cukru si rozmícháme gelfix klasik a přidáme k ovoci. Společně povaříme asi 1 minutu. Pak přidáme zbytek uvedeného množství cukru, promícháme a povaříme ještě asi 5 minut.

Přibližně dvě malé lžičky džemu nalijeme na zkoušku na porcelánový talířek a necháme trochu vychladit. Pokud džem ztuhne, nemusíme již nic přidávat. Pokud je ještě příliš tekutý, přidáme asi dvě lžičky kyseliny citronové.

Horký džem nalijeme do čistě vymytých skleniček a obrátíme dnem vzhůru. Nezavařujeme, pouze necháme zcela vychladnout.