

Broskvový džem s vanilkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Broskve 1250 g
- Želírovací cukr 1 kg
- Citron 2 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Koňak 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Broskve oloupneme, odpeckujeme a nakrájíme na silné plátky. S cukrem a citronovou šťávou vložíme do kastrolu, přikryjeme a necháme několik hodin proležet.

Směs uvedeme do varu, stáhneme a necháme jemně probublávat 20 minut, dokud broskve nezměknou. Vrátime do varu a za stálého míchání prudce vaříme 20 - 25 minut (do zhoustnutí). Odstavíme, sebereme pěnu, necháme zchladnout (10 minut) a poté vmícháme koňak. Naplníme do horkých sklenic, do každé vložíme kousek vanilky a uzavřeme.