

Džem - Letní směs

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Ovoce 1 kg
- Citronová šťáva (citronka) 1 ks
- Želírovací prostředek 1 balení
- Cukr krystal 500 g
- Brandy 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Ovoce promícháme, větší kousky překrojíme, čtvrtinu dáme stranou, zbytek nasypeme do kastrolu.
2. Ovoce v kastrolu zakapeme citrónem a rozmačkáme, přidáme želírfix rozmíchaný se dvěma lžícemi cukru a dobře promícháme.
3. Směr uvedeme do varu (nejlépe ve větším nerezovém hrnci se silným dnem) a přidáme zbytek ovoce a cukr, povaříme 4 - 5 minut, při vaření občas sundáme pěnu z povrchu
4. Přimícháme lžící brandy, směsí naplníme skleničky, zasterilujeme, nebo otočíme na 5 minut dnem vzhůru.