

Hruškový džem se zázvorem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hrušky 950 g
- Zázvor 40 g
- Citronová šťáva (citronka) 3 ks
- Želírovací cukr 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hrušky nakrájíme na kousky a pomačkáme rukou. Smícháme s citronovou šťávou a na malé kousky nakrájeným zázvorem. Přidáme želírovací cukr, přivedeme k varu a vaříme asi 3 minuty. Dáme trochu džemu na studený talířek a pokud se zdá po vychladnutí málo tuhý, přidáme lžičku kyseliny citronové. Plníme do horkých sklenic a pořádně zavíčkujeme.