

Bezinkový džem (rosol) - květový

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bezové květy 30 ks
- Citron 2 ks
- Voda 2.5 l
- Cukr krupice 2.5 kg
- Želírovací prostředek 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Natrháme bezinkové květy v plném květu, pěkně velké, bez mšic a broučků, daleko od silnice. Dáme je do hrnce, přilijeme 2,5 litru vody, přidáme kůru ze dvou velkých citronů (pouze žlutou část!) a všechnu vymačkanou šťávu. Vše přivedeme k varu a cca 15 minut vaříme pod poklicí. Pak odstavíme a necháme vše do druhého dne pod poklicí louhovat.

Výluh z bezinek přecedíme přes plátěný ubrousek, bezinky vymačkáme. Čistou bezinkovou šťávu nalijeme do většího kastrolu, přisypeme cukr, do kterého jsme zamíchali želírovací prostředky a dle návodu na želírovacím prostředku povaříme.

Horký džem nalijeme do suchých čistých sklenic, pevně uzavřeme a na pár minut otočíme dnem vzhůru (není nutné). Pak otočíme zpět a necháme vychladnout. Skladujeme na suchém tmavém místě (sklep, komora...).