

# Mrkvový džem s medem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Mrkev 500 g
- Med 500 g
- Citronová šťáva 1 ks
- Vanilkový cukr 2 ks
- Hrušky 2 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Do varu přivedeme mrkev, med, šťávu, vanilkový cukr a na středním ohni vaříme 40 minut. Mícháme. Necháme vychladnout a rozmixujeme. Oloupeme a na tenké plátky nakrájíme hrušky. Pyré znovu přivedeme k varu, přidáme hrušky a pomalu vaříme 20 minut. Horký džem plníme do sklenic, uzavřeme a otočené dnem vzhůru necháme vychladnout.