

Malino-borůvkový džem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- borůvky 500 g
- cukr krupice 1150 g
- kyselina citronová 0.25 lžička
- Gelfix Klasik 1:1 1 balíček
- maliny 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Než začneme vařit džem, připravíme si asi 5 čtvrtlitrových sklenic s víčkem. Sklenice i víčka důkladně umyjeme v horké vodě a pak vysušíme.

Maliny s borůvkami nasypeme do velkého hrnce a lehce je pomačkáme třeba štouchadlem na brambory.

Gelfix promícháme se dvěma lžicemi cukru, smícháme s ovocem a za stálého míchání přivedeme k varu. Vaříme 2 minuty.

K ovoci přidáme zbytek cukru, opět za stálého míchání přivedeme k varu (ovocná směs musí probublávat) a vaříme 5 minut. Před koncem vaření nasypeme do džemu asi 1/4 lžičky kyseliny citronové a zamícháme.

Malinovo-borůvkový džem ihned plníme do sklenic, které zaděláme víčkem a na 5 minut otočíme dnem vzhůru.

Džem je výborný na čerstvý chléb s máslem, bílé pečivo, palačinky i koláče.