

Brusinkový džem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brusinky 1 kg
- med 500 g
- voda 1 sklenice
- **podle chuti**
- pomerančová kůra 1 ks
- hřebíček 4 ks
- celá skořice 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brusinky omyjeme, dáme do hrnce, podlijeme vodou, přidáme med, jemně ustrouhanou pomerančovou kůru, skořici a hřebíčky.

Na mírném plameni vaříme do zhoustnutí. Když je džem dostatečně hustý, vyjmeme koření a naplníme do čistých uzavíracích sklenic.

Brusinkový džem nesterilizujeme, jen uchováváme v temnu a chladu.