

Ostružinový džem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Ostružiny 1 kg
- Želírovací cukr krystal 1 kg
- Šťáva z čerstvého citronu 1 ks
- Kůra z čerstvého citronu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

1. Ostružiny přebereme, očistíme, propláchneme v cedníku studenou vodou a necháme okapat. Ovoce promícháme v kastrolu se silným dnem s cukrem a necháme stát nejlépe přes noc.
2. Přidáme citronovou šťávu a větší kusy kůry, kterou oloupeme škrabkou na brambory. Uvedeme do varu a na mírnějším ohni vaříme asi 10 až 15 minut, na talířku vyzkoušíme tahem lžičky rosolovací schopnost džemu.
3. Citronovou kůru vyjmeme a horkým džemem plníme připravené vyvařené sklenice po okraj. Uzavřeme víčky a otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.