



Džem z egrešov, kivi a jablák

originálny chuťový zážitok

asi 3 poháre



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Prísady:

400 g egreše

300 g kivi

300 g jablká

2 KL Kyselina citrónová Dr.

Oetker

500 g cukor kryštálový

1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr.

Oetker

- 1** Egreše umyjeme, necháme dobre oschnúť, odstránime stopku a kvety, egreše rozpolíme, odvážime 400 g. Kivi olúpeme, nakrájame nadrobno a odvážime 300 g. Jablká olúpeme, zbavíme ich jadrovníkov, nakrájame nadrobno a odvážime 300 g.
- 2** K pripravenému ovociu pridáme do hrnca kyselinu citrónovú. Odvážené množstvo cukru zmiešame s Gelfixom 2:1 a potom so všetkým ovocím.
- 3** Všetko za stáleho miešania privedieme do varu a za stáleho miešania varíme minimálne 5 minút. Uvarenú zmes, prípadne zbavenú peny, plníme okamžite až po okraj do pripravených pohárov. Závitové poháre uzavrieme, obrátíme a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

