



# Extra čučoriedkový džem

plný ovocia

6 pohárov



jednoduchá príprava

do 20 minút



## Prísady:

### Prísady:

1 kg čučoriedky

1 balenie Želírovací cukor Extra

2:1 Dr. Oetker

- 1 Umyté a očistené čučoriedky pomocou ponorného mixéra rozmixujeme a dáme do väčšieho hrnca. Extra želírovací cukor pridáme k ovociu a veľmi dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu.
- 2 Varíme minimálne 5 minút a stále miešame. Na tanierik kvapneme 1-2 kávové lyžičky horúceho džemu. Ak je džem po vychladnutí málo tuhý, vmiešame doň 2 zarovnané kávové lyžičky Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 3 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme až po okraj do pripravených pohárov. Poháre uzavrieme, obrátíme dnom a asi 5 minút necháme stáť na veku.

