



Jablkovo-mirabelkový džem s ciderom

Lahodný a osviežujúci letný džem si môžete pripraviť jednoducho a rýchlo aj Vy so Želírovacím cukrom Extra 2:1 Dr. Oetker.

asi 3 poháre à 350 ml



stredná obťažnosť

do 40 minút



Prísady:

Prísady:

400 g jablká (olúpané, nakrájané alebo nastrúhané)
400 g mirabelky (očistené, vykôstkované a nakrájané)
3 vetvičky citrónový tymian (čerstvý)
1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker
200 ml cider (jablčný kvasený nápoj)

- 1 Na prípravu džemu vložíme do hrnca jablká s mirabelkami, umyté vetvičky tymianu, želírovací cukor a dobre premiešame. Prilejeme cider. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1–2 KL práve prevareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
- 3 Odoberieme vetvičky tymianu, prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzatvoríme viečkom, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

Tip:

- Čerstvý tymian možno nahradiť 2 PL sušeného tymianu, ktorý povaríme s džemom v čajovom vrecku. Cider môžeme nahradiť jablčným muštom.

