



Jahodovo-lipové želé

Džem, s ktorým si vylepšíte každý chlieb, pripravíte rýchlo a jednoducho s Pektínom Dr. Oetker.

asi 6 pohárov à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

4 hrste kvety lipové
300 ml voda horúca (nie vriaca)
1 zarovnaná KL Kyselina
citrónová Dr. Oetker
500 g jahody (nakrájané na malé
kúsky)
Pektín Dr. Oetker
500 g cukor

- 1 Na prípravu želé do hrnca vložíme lipové kvety a zalejeme ich horúcou vodou. Pridáme kyselinu citrónovú a necháme aspoň 8 hodín macerovať. Potom scedíme a pridáme jahody a Pektín zmiešaný s 2 PL cukru. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zvyšok cukru, privedieme do varu a povaríme ešte minimálne 5 minút.
- 2 Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a zohriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzavrieme viečkami a asi na 20 minút položíme naležato.

