



Jahodový džem s bazalkou

Lahodný jahodový džem pripravíte s Pektínom Dr. Oetker.

6 pohárov à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

- 1 kg jahody očistené
- 2 PL bazalka čerstvá nasekaná
- 1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
- 0,5 balíčky Pektín Dr. Oetker
- 350 g cukor

- 1 Na prípravu džemu vložíme do hrnca jahody a bazalku. Pridáme kyselinu a Pektín zmiešaný s 2 PL cukru a za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zbytok cukru, privedieme do varu a povaríme ešte minimálne 5 minút.
- 2 Prípadnú penu odoberáme a ihneď plníme do pripravených fliaš až po okraj. Fľaše uzavrieme viečkom, obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

Tip:

- Pridaním bazalky sa skráti trvanlivosť džemu.

