



Jahodový džem so zázvorom

Aromatický džem, ktorý Vás v zime zahreje pripravíte jednoducho a rýchlo so Želírovacím cukrom Extra 2:1 Dr. Oetker.

asi 3 poháre à 350 ml



stredná obťažnosť

up to 30 Min.



Prísady:

Prísady:

1 kg jahody (očistené)
75 g zázvor (nakrájaný
kandizovaný)
1 balenie Želírovací cukor Extra
2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu džemu vložíme jahody do väčšieho hrnca a pomocou ponorného mixéra čiastočne rozmixujeme. Pridáme nakrájaný zázvor, želírovací cukor a dobre premiešame. 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 prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzatvoríme viečkom, poháre otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

recipe.tip.from.the..

- Namiesto kandizovaného zázvoru môžeme použiť 30 g čerstvého zázvoru nakrájaného na malé kúsky.

