



Mirabelkovo-hruškový džem

Výborný džem z mirabeliek a hrušiek pripravíte za pomoci Želírovacieho cukru Extra 2:1 Dr. Oetker.

asi 6 poháre à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

500 g mirabelky (očistené a odkôstkované)

500 g hrušky (olúpané a nakrájané na malé kúsky)

2 zarovnané KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu džemu vložíme ovocie do hrnca a ponorným mixérom ho rozmixujeme. Pridáme želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme aspoň 5 minút.
- 2 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

