



Zamatový džem černíc a egrešův

lesný bozk

asi 3 poháre



jednoduchá príprava

do 25 minút



Prísady::

Prísady:

800 g černice

800 g egreše

1 zarovnaná KL škoric mletá

1 balenie Želírovací cukor Extra

2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu džemu černice aj egreše očistíme a preberieme. Pomocou ponorného mixéra rozmixujeme a prepasírujeme cez sitko. Ovocie vložíme do väčšieho hrnca, pridáme škoricu a dobre premiešame so želírovacím cukrom. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL džemu. Ak je džem po vychladnutí málo tuhý, vmiešame ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 3 Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme viečkom, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

Tip:

- Džem sa dá pripraviť aj zo zmrazených černíc a egrešův (pred spracovaním je potrebné ich rozmraziť).

