







Zamatový džem z lesného ovocia

ako od babičky

asi 5 pohárov à 375 ml

   jednoduchá príprava

 up to 25 Min.



Prísady:

Prísady:

1 kg zmes lesného ovocia
mrazená prepaširovaná a
rozmixovaná

1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr.
Oetker

1150 g cukor

- 1** Rozmixované a cez sitko prepaširované ovocie nalejeme do hrnca. Obsah balíčka Gelfix Klasik zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania povaríme asi 1 minútu.
- 2** Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 3** Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame doň ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
- 4** Prípadnú penu odstránime a ihneď plníme až po okraj do pripravených pohárov. Uzavrieme viečkami, obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

