





Extra jablkovo řepový džem

asi 4 sklenic (á 320 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

200 g červená řepa
800 g jablek (oloupané a nakrájené na malé kostky)
50 ml citrónová šťáva
1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
500 g cukr

- 1 Na přípravu džemu řepu oloupeme a na hrubém struhadle nastrouháme. Vložíme do hrnce, přidáme jablka a asi 5 minut povaříme do měkka. Odstavíme a ponorným mixérem vše rozmixujeme. Přidáme citrónovou šťávu, kyselinu citrónovou a Gelfix smíchaný se 2 PL cukru a za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1 – 2 KL právě uvařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, přidáme do směsi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povaříme a zkoušku zopakujeme.
- 3 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Extra jablkovo řepový džem se hodí k vařenému a grilovanému masu ale i k čerstvému pečivu s Cottage sýrem.

