


Hruškovo jablečný džem s kořením

asi 4 sklenic (á 350 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

500 g hrušky (oloupané a nakrájené na kousky)

350 g jablek (oloupaná a nakrájená na kousky)

150 ml džus jablečný 100%

1 balíček Kyselina citrónová Dr. Oetker

5 kusů hřebíček

1 zarovnaná KL skořice mletá

1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker

1 kg cukr

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce ovoce. Přidáme džus, kyselinu citrónovou, hřebíčky, skořici a Gelfix smíchaný se 2 PL cukru. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut.
- 2 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.