

Jablkovo-mirabelkový džem se ciderem

asi 3 sklenic (á 350 ml)



snadná příprava

do 40 minut



Přísady:

Přísady:

400 g jablek (oloupaná a nakrájená nebo nastrouhaná)
400 g mirabeleky (očištěné, vypeckované a nakrájené)
3 ks tymián citrónový čerstvý - větévky
1 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker
200 ml Cider (jablečný kvašený nápoj)

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce jablka s mirabelkami, omyté větévky tymiánu a želírovací cukr a dobře promícháme. Přilijeme cider. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 3 Odebereme větévky tymiánu a případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Čerstvý tymián lze nahradit 2 PL sušeného tymiánu, který povaříme s džemem v čajovém sáčku. - Cider můžeme nahradit jablečným moštem.