

Jahodovo-rybízový džem - klasický

asi 4 sklenice



snadná příprava



do 40 minut



Přísady::

Na džem:

700 g jahody očištěných a nakrájených na malé kousky
300 g rybíz červený očištěného a zbaveného stonku
1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker
1 kg cukr

- 1 Ve velkém hrnci promícháme jahody a červený rybíz. Obsah balíčku Gelfix Klasik smícháme s 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.
- 2 Přidáme zbytek cukru a přivedeme k varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut a odstavíme .
- 3 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených šroubovacích sklenic až po okraj. Uzavřeme pečlivě, sklenice otočíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme odstát (sklenice s klasickými víčky neotáčíme).
- 4 Uložíme do chladu, otevřené sklenice uchovááme v chladničce.