


Jahodovo-rybízový džem - méně cukru

asi 4 sklenice

   snadná příprava

 do 20 minut



Přísady::

Na džem:

900 g jahody očištěných a nakrájených na malé kousky
600 g rybíz červený omytého a odstopkovaného
1 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Do velkého hrnce vložíme jahody s rybízem a dobře promícháme s želírovacím cukrem. Za stálého míchání přivedeme k varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj . Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku .
- 3 Uložíme do chladu, otevřené sklenice uchováváme v chladničce.

Tip:

- Želírovací cukr 2:1 Vám umožní snížit poměr přidávaného cukru oproti ovoci, džem bude více ovocná a lehčí!