




Jahodový džem s bazalkou

6 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

1 kg jahody očištěné
2 PL bazalka čerstvá nasekaná
1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
0,5 balíčky Pektin Dr. Oetker
350 g cukr

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce jahody a bazalku. Přidáme kyselinu a Pektin 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 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:

- Přidáním bazalky se zkrátí trvanlivost džemu.

