




Jahodový džem s chilli

asi 5 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 20 minut



Přísady::

Na džem:

- 1 kg jahody očištěné
- 350 g cukr krystal
- 1 ks červená chilli paprička
- 0,5 balíčku Pektin Dr. Oetker
- 2 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

- 1 Jahody omyjeme a větší kousky překrojíme. Vložíme je do hrnce, přivedeme do varu a lehce rozmačkáme. Jahody nemixujeme, v džemu chceme mít kousky jahod. Přidáme také nadrobno nakrájenou chilli papričku. Stačí 1 ks, ale pokud jste odvážní, klidně přihodte i 2 ks
- 2 Polovinu sáčku pektinu smícháme se 2 PL cukru a 2 KL kyseliny přidáme k rozvařeným jahodám. Za stálého míchání přivedeme do varu a 1 minutu důkladně povaříme.
- 3 Přidáme zbývající cukr a opět přivedeme do varu. Důkladně povaříme (min. 5 minut).
- 4 Horký džem plníme do připravených sklenic. Sklenice důkladně uzavřeme a alespoň na 5 minut otočíme dnem vzhůru.

