





Jahodový džem s presem

asi 7 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

50 ml preso

1 kg jahody (očištěné a nakrájené na malé kousky)

1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker

1 kg cukr

- 1 Na přípravu džemu uvaříme preso. Do hrnce vložíme jahody, Gelfix smíchaný se 2 PL cukru a přilijeme preso. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě 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 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.

