



Jahodový džem s proseccem

12 sklenic (à 200 ml)



snadná příprava

do 30 minut



Přísady:

Přísady:

1,2 kg jahody

1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

500 g cukr

150 ml prosecco

- 1 Jahody očistíme a nakrájíme na menší kousky. $\frac{3}{4}$ jahod rozmixujeme a přidáme k nim zbylé kousky jahod. Dáme do většího hrnce a přidáme Gelfix s 2 PL cukru. Přivedeme k varu a vaříme minimálně 1 minutu. Potom přidáme cukr, prosecco a za stálého míchání povaříme minimálně 5 minut. Z povrchu sesbíráme pěnu, pokud se vytvoří. Horký džem plníme do sterilizovaných sklenic, dobře zavřeme a necháme zcela vychladnout.

