



Letní džem z broskví a meruněk

asi 4 sklenice



snadná příprava



do 40 minut



Přísady::

Přísady:

250 g broskve (očistěné a odpeckované)
300 g meruňky (očistěné a odpeckované)
200 ml džus multivitaminový
1 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
1 balíček Želírovací cukr se stévií Dr. Oetker

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce nadrobno nakrájené ovoce. Přidáme džus, kyselinu a želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme 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 citronové Dr. Oetker.
- 3 Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- **Tip:** Aby si džem zachoval jasnou barvu, doporučujeme broskve a meruňky oloupat.

