




Malinový džem s mátou a limetkou

asi 6 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 20 minut



Přísady::

Na džem:

1,8 kg maliny
500 g cukr krystal
0,5 balíčky Pektin Dr. Oetker
2 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
šťáva z 1 limetky
15 ks máta (lístky)

- 1 Na 1 litr malinové šťávy budeme potřebovat asi 1,8 kg malin. Maliny umyjeme, vložíme do hrnce, přidáme 200 ml vody krátce povaříme a necháme zchladnout. Směs propasírujeme přes síto nebo gázu.
- 2 Šťávu dáme do hrnce a přivedeme do varu. Přidáme k ní mátové lístky nakrájené nadrobno.
- 3 Polovinu sáčku pektinu smícháme se 2 PL cukru a 2 KL kyseliny a přidáme k malinám. Za stálého míchání přivedeme do varu a 1 minutu důkladně povaříme.
- 4 Na závěr ještě přidáme šťávu z 1 limetky.
- 5 Horký džem plníme do připravených sklenic. Sklenice důkladně uzavřeme a otočíme alespoň na 5 minut dnem vzhůru.

