




Melounový džem

asi 5 sklenic (á 350 ml)

   snadná příprava

 do 20 minut



Přísady::

Na džem:

1500 g meloun červený (dužina bez jader)

citrónová šťáva z poloviny citrónu

2 KL Bourbon Extrakt Vanilka

Madagaskar Dr. Oetker

1 balení Želírovací cukr Super 3:1 Dr. Oetker

2 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

- 1 Na přípravu džemu vložíme kousky melounu do hrnce. Přidáme šťávu, extrakt želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 20 minut. Poté přidáme kyselinu, odebereme případnou pěnu a naplníme sklenice až po okraj. Uzavřeme víčkem a otočíme dnem vzhůru.

