



Meruňkový džem s mangem

asi 5 sklenic



snadná příprava

do 40 minut



Přísady:

Přísady:

1 kg meruňky odpeckovaných a nakrájených na malé kousky
350 g mango oloupaného a nakrájeného na malé kousky
300 ml karotková šťáva
1 balení Želírovací cukr Super 3:1 Dr. Oetker

- 1 Ve velkém hrnci dobře promícháme meruňky s mangem. Přidáme karotkovou šťávu a Super želírovací cukr a za stálého míchání přivedeme do varu. Za stálého míchání 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 citrónové Dr.Oetker.
- 3 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- 50 ml karotkové šťávy můžeme nahradit 50 ml meruňkového likéru.

