



Rybízovo-borůvkový džem

asi 7 sklenic



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na džem:

1 kg rybíz červený omytého a odstonkovaného
500 g borůvky omytých
1 balení Želírovací cukr Super 3:1 Dr. Oetker

- 1 Do velkého hrnce vložíme rybíz a borůvky a dobře promícháme s želírovacím cukrem. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Případnou pěnu odebereme a džem ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Džem můžeme připravit i ze zmraženého ovoce.

