

# Dżem malinowy



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **799** Ocena: **49648**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- maliny 1 kg
- cukier 400 g
- żelfix (3:1) 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

- 1 Maliny myjemy, osączamy na sicie. Całe owoce zasypujemy cukrem, delikatnie mieszamy, podgrzewamy na małym ogniu, ostatecznie doprowadzając do wrzenia. Całość gotujemy 10 minut na wolnym ogniu.  
Dżem zestawiamy z palnika, wsypujemy środek żelujący (żelfix). Wszystko razem starannie mieszamy, gotujemy kilka minut, często mieszając.

- 2 Uwaga: W garnku może pojawić się piana. Wtedy nie panikujemy, nie stresujemy się, tylko delikatnie mieszamy dżem, aż do momentu kiedy piana zniknie.  
Może to trochę potrwać i wydłużyć przygotowanie przetworów, ale jak trzeba to trzeba. Jeżeli piana tworzy dość wyraźną, jednolitą warstwę na powierzchni owoców, można ją delikatnie zebrać.

Gorący dżem nakładamy do wyparzonych słoiczków, szczelnie zakręcamy, odwracamy do góry dnem na 15 minut.

Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: