

Dżem pomidorowo-jabłkowy



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2563 Ocena: 19435



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Pomidor dojrzałe 1 kg
- Jabłko 40 dag
- Cytryna 1 szt
- papryka ostra mielona
- cukier żelujący 1/2 kg

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Pomidory opłukać i zmiksować. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. W garnku wymieszać masę pomidorową z jabłkami, sokiem z cytryny, papryką mieloną i gotować przez 15 minut na wolnym ogniu. Następnie wsypać cukier i gotować jeszcze przez 5 minut. Pozbierać wytworzoną pianę, przełożyć do wyparzonych słoików, szczelnie zakręcić i odwrócić do góry dnem do wystygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: