

Dżem truskawkowo-porzeczkowy



Autor: **karolciaa**

Przepisów: 17 Ocena: 652



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Czerwona porzeczka, 0,5 kg
- truskawki, 0,5 kg
- cukier, 35 dag
- żelfix 3:1, 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczone truskawki i porzeczki wsypać do garnka, wymieszać z żelfixem i zagotować.
- 2 Dodać cukier i mieszając ponownie zagotować na małym ogniu.
- 3 Gotować około 2 minuty, po czym zdjąć z ognia i mieszać do czasu aż zniknie piana.
- 4 Gorący dżem przełożyć do wyparzonych słoików, zakręcić i na 5 minut odstawić denkiem do góry.

Twoje notatki do przepisu: