

# Dżem truskawkowy domowy



Autor: **HabibiChi**  
Przepisów: **230** Ocena: **6587**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 kg truskawek
- 400 g cukru
- sok z cytryny
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki myjemy a następnie pozbywamy się szypułek. Ważne żeby najpierw je umyć a potem szypułkować żeby nie nabrały wody. Kroimy na pół i wrzucamy do garnka, dodajemy oba cukry i sok wyciśnięty z jednej cytryny.
- 2 Dusimy na wolnym ogniu ok 1,5h do czasu aż ociągniemy pożądaną konsystencję. Po tym czasie zostawiamy truskawki jeszcze w garnku na 30 min. Odcedzamy truskawki z soku który puścił (znakomicie będzie nadawał się do piwa bądź też rozrobienia z wodą) a dżem przekładamy do słoiczków i mocno zamykamy. Odwracamy słoiczek na dno i czekamy aż wystygnie.
- 3 Jeśli w najbliższym czasie zjemy przygotowany dżem nie trzeba go pasteryzować, jeśli jednak chcemy aby posłużył nam w przyszłym roku. Słoiki należy pasteryzować w gorącej wodzie.

Jeśli chcemy żeby konsystencja była bardziej stała, dżemowa można dodać żel-fix bądź bez będzie dżem bardziej jak konfitura.

## Twoje notatki do przepisu: