

Dżem truskawkowy z cytrynową nutą



Autor: **KatarzynaM**
Przepisów: **47** Ocena: **2690**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- ok 1,5 kg truskawek
- ok 400 g cukru
- Sok z cytryny
- otarta skórka z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki obrać umyć i wrzucić do garnka z grubym dnem. Wsypać cukier i gotować na wolnym ogniu przez godzinę. Wyłączyć gaz i zostawić do następnego dnia.
- 2 Potem znowu gotować na wolnym ogniu aż cała woda wyparuje a masa zrobi się gęsta. w międzyczasie dodać sok z cytryny ok 2 łyżki i otartą skórkę z mniej więcej 1/4 cytryny.
- 3 Na koniec zblendować wszystko na gładką masę.
- 4 Przełożyć do wyparzonych słoików, zakręcić mocno i pasteryzować przez 20 minut gotując w garnku wyłożonym ściereczką.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: