

DŻEM Z CZARNEJ PORZECZKI

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18714**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- czarna porzeczka, 1 kg
- cukier, 1 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte porzeczki połączyć z cukrem i gotować na wolnym ogniu do zgęstnienia, często mieszając. Odszumować.
- 2 Jak sprawdzić czy już dżem jest gotowy? Łyżkę dżemu wyłożyć na talerzyk, cienko rozsmarować. Jeżeli powstanie bruzda - dżem jest gotowy. Gorący przelać do słoików i szczelnie zamknąć. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: