

# jagodowy słoiczek na zimę (dżem)



Autor: **DomowaPiwniczka**  
Przepisów: **254** Ocena: **2438**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- jagody świeże - ok.1 kg (4 standardowe pojemniczki)
- ksylitol (cukier brzozy) - 1/2 szklanki
- agar agar - 1 płaska łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Z jagód wybieram pozostałości listków i gałązek i przepłukuję bieżącą wodą.
- 2 Jagody z cukrem zagotowuję na wolnym ogniu, pozwalam lekko odparować wodzie, jakieś 20 min.  
w tym samym czasie czyste słoiki wstawiam do piekarnika na 120 stopni, by były wyparzone i gorące przed nakładaniem dżemu.
- 3 Zbieram trochę soku z jagód do szklanki - tak ok. 1/4. Studzę i rozpuszczam w nim agar. Rozpuszczony agar wlewam do garnka z jagodami, mieszam i zagotowuję.  
Dżem jest gotowy.
- 4 Nakładam do słoiczków - akurat dla jagód im mniejsze, tym lepiej.  
Dokładnie czyszczę i osuszam gwint słoiczka, zakręcam - od razu odwracam do góry dnem i zostawiam do wystygnięcia.  
Zanoszę do DomowejPiwniczki dopiero kolejnego dnia rano.

## Twoje notatki do przepisu: