

DŻEM JABŁKOWY



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18768**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- jabłka (najlepiej antonówki lub mekintosze)
- cukier (jeżeli jabłka są słodkie, daj mniej cukru), 1kg/1kg jabłek
- cynamon, goździki (jeśli ktoś lubi)

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane jabłka bez gniazd nasiennych gotować na wolnym ogniu do całkowitego rozgotowania (jeśli ktoś lubi, to mogą pozostać niewielkie kawałki). By się nie przypaliły, dno zakryć wodą.
- 2 Gorący dżem nakładać do słoików i mocno zakręcić. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: