

Dżem z rabarbaru i bananów



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2574 Ocena: 19761



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- rabarbar 1 kg
- Banan 1 kg
- Cukier 2 kg
- żelfix 2 opakowania
- Cytryna 2 szt

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Rabarbar opłukać, obrać, pokroić, z bananów zdjąć skórkę i również pokroić. Następnie zasypać cukrem i odstawić do następnego dnia pod przykryciem. Po czym całość zagotować, dodać żelfix, sok z cytryn i smażyć na małym ogniu przez około 10 minut. Gorący dżem przełożyć do wyparzonych słoików i od razu odwrócić do góry dnem do ostygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: