

Dżem z żurawiny leśnej



Autor: **Renata9**
Przepisów: **106** Ocena: **896**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Żurawina leśna 2 kg
- Cukier kryształ 50 dag
- Woda 3/4 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Przebrać żurawinę leśną i dobrze opłukać.
- 2 Włożyć do garnka i zalać 3/4 szklanki wody, następnie smażyć na wolnym ogniu.
- 3 Smażyć aż do rozpadnięcia większości owoców.
- 4 Dodać do podsmażonej żurawiny leśnej 50 dag cukru kryształu i dobrze wymieszać i dalej smażyć.
- 5 Wyparzyć słoiki i zakrętki w piekarniku przez 10 minut w temperaturze 100 stopni C. Gorący dżem nakładać do wyparzonych słoików i od razu zakręcać, pozostawić do całkowitego wystudzenia. Nie trzeba już ich pasteryzować. Z podanej porcji wychodzi 6 słoiczków po dżemie. Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: