


Dżem jabłkowo-ananasowy

Soczysty ananas w połączeniu z polskimi jabłkami

ok. 5 słoików (po 200 ml)

 średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

1000 g jabłek
350 g ananasów w puszcze
1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
1 szczypta Kwasu cytrynowego Dr. Oetkera
350 g cukru

Sposób przygotowania:

Jabłka dokładnie umyj, obierz, pokrój, wytnij gniazda nasienne, pokrój w kostkę. Ananasa odsącz z zalewy, pokrój na niewielkie części. Owoce przełóż do garnka, dodaj Żelfix, kwas cytrynowy i zalewę z ananasa. Całość zagotuj często mieszając. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj jeszcze 3 minuty. Nałóż do wyparzonych słoików (do pełna), szczelnie zamknij. Ułóż do góry dnem na ok. 5 minut.