

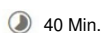
Dżem śliwkowy z winem

Dżem śliwkowy wzbogacony rodzynkami i nutą wina

ok. 5 słoików (po 200 ml)



średni



40 Min.



Składniki:

Składniki:

1100 g śliwek węgerek
(wypestkowanych)

100 g rodzynek

1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

350 g cukru

50 ml czerwonego wina

Sposób przygotowania:

Śliwki umyj, usuń pestki, pokrój na małe kawałki. Rodzynki umyj. Owoce włóż do garnka, wsyp Żelfix, dokładnie wymieszaj i zagotuj. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Gotuj przez 3 minuty, następnie dodaj rodzynki i wino. Gotowy dżem nałóż do wypasteryzowanych słoików z przykrywkami typu twist-off i na 5 minut odwróć je do góry dnem.