

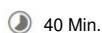
Dżem truskawkowy z nektarynką

Połączenie smaku truskawki i nektarynki

ok. 5 słoików (po 200 ml)



średni



40 Min.



Składniki:

Składniki:

- 700 g truskawek
- 400 g nektarynek (bez pestek i skórki)
- 1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- 350 g cukru
- 50 ml białego półsłodkiego wina

1 Sposób przygotowania:

Truskawki umyj, odszypułkuj, większe pokrój na cząstki. Nektarynki umyj, sparz, obierz, usuń pestki, pokrój w kostkę. Owoce włóż do garnka, wsyp Żelfix, wymieszaj. Mieszając doprowadź do zagotowania. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 1 - 2 minuty. Od chwili, gdy owoce zaczną wrzeć gotuj jeszcze ok. 3 minut. Garnek zestaw z ognia, wlej wino, mieszaj do zaniku piany lub ewentualnie zbierz ją. Gorący dżem nałóż do pełna do czystych, wyparzonych słoików. Słoiki szczelnie zamknij i ustaw dnem do góry na 5 minut.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast nektarynek można użyć brzoskwiń z puszki.