

Dżem z papai i marakui z limonką

Egzotyczny dżem z papają, marakują i limonką

5 słoików (po 200 ml)



łatwy

40 Min.



Składniki:

Składniki:

3 szt. papai

6 szt. marakui

1 szt. limonki

1 opak. Żelfixu 2:1 Dr. Oetkera

500 g cukru

Sposób przygotowania:

Papaje obierz ze skórki, usuń pestki, odważ 700 g miąższu i umieść w kielichu blendera i zmiksuj do uzyskania płynnej konsystencji. Mus przelej do garnka. Z marakui łyżką wydrąż pestki i umieść w garnku z dodatkiem wyciśniętego soku z limonki. Owoce wymieszaj z Żelfixem, dokładnie wymieszaj i zagotuj mieszając. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Usuń zbędną pianę i gotuj jeszcze przez ok. 3 minuty. Gotowy dżem przelej do wyparzonych wcześniej słoiczków. Zamknij szczelnie i odstaw do góry dnem na ok. ½ h.