

Dżem truskawkowy

Przepis dodany przez użytkownika avril

pyszny dżem z truskawek

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg dojrzałych truskawek -
- 60 dag cukru -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Dojrzałe truskawki przebrać, dokładnie opłukać, wyłożyć na sito, starannie osączyć. Kiedy będą zupełnie suche, oberwać szypułki, przełożyć do płaskiego rondla.
- 2.** Przygotowane truskawki zasypać cukrem, odstawić na pół godziny. Słoiczki i zakrętki wyszorować, wypłukać wrzątkiem albo wstawić na kilka minut do rozgrzanego piekarnika.
- 3.** Owoce zagotować, zmniejszyć płomień, gotować, od czasu do czasu mieszając, aż masa zgęstnieje. Gorący dżem przełożyć do słoiczków, zakręcić wieczka. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

