

Dżem z winogron

data aktualizacji: 2021.06.14 autor: Redakcja



Składniki:

- 0,5 kg ciemnych winogron,
- 70 g cukru,
- sok z 1 cytryny,
- szczypta kardamonu.

Sposób przygotowania:

1. Winogrona umyj i umieść w garnku. Zasyp cukrem i kardamonem.
2. Odstaw do lodówki na 2 godziny, aż puszczą sok.

3. Zagotuj, doprowadź do wrzenia, od czasu do czasu mieszając.
4. Winogrona gotuj 10 minut, aż owoce zaczną się rozpadać, następnie masę przetrzyj przez sitko. Gotuj, aż powstanie gęsty mus.
5. Do winogron dodaj sok z cytryny i gotuj przez ok 15 minut.
6. Przelej dżem do słoików (wcześniej je wyparz), zakręć je i ustaw do góry dnem.
7. Gotowy dżem z winogron pasteryzuj przez 10 minut w dużym garnku z wrzącą wodą.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38831-dzem-z-winogron>