



przepisy.pl

Rozgrzewający dżem z goździkami



Składniki:

- gruszka - 2 sztuki
- pomarańcza plus starta skórka - 1 sztuka
- mandarynka - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- goździki - 8 sztuk
- mielony cynamon

 60 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie owoce obieramy ze skórki, a pomarańcze i mandarynki filetujemy na ile to możliwe.
2. Owoce kroimy na drobne kawałki i wrzucamy do garnka. Dodajemy do nich skórkę pomarańczową, cukier, cynamon i goździki. Można również dodać odrobinę wody przegotowanej, żeby nam się dżem z samego początku nie zjarał. Po zagotowaniu trzymać na małym ogniu przez godzinę, co jakiś czas mieszając. Jeśli kawałki owoców są ciut za duże, można je potraktować blenderem.
3. Po godzinie dżem wlewamy do słoika, którego odwracamy do góry dnem i ustawiamy na ściereczce. Po ostygnięciu wkładajmy na noc do lodówki. Dżem, który jest jeszcze ciepły będzie wydawał się Wam zbyt słodki. Spokojnie.. na drugi dzień jest już idealny!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl