



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

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 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 wkładamy 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](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)