Dżem truskawkowy

Szybki przepis na dżem truskawkowy

Czas na High: 4H
Czas na Low: 6H
Ilość porcji: 6+
Czas przygotowania: 30

Składniki

- 4 kg świeżych truskawek
- 2 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 1 opakowanie sproszkowanej pektyny owocowej ok. 40g
- 3 szklanki białego cukru
-



Wykonanie:

Krok 1
Rozgnieć truskawki tłuczkiem do ziemniaków przelej do misy wolnowaru.
Krok 2
Zalej truskawki sokiem z cytryny.
Krok 3
Posyp truskawki pektyną.
Krok 4
Odstaw mieszaninę na 10 minut.
Krok 5
Wymieszaj cukier i truskawki.
Krok 6
Gotuj na Low przez 2 godziny, mieszając dwukrotnie podczas gotowania.
Krok 7
Zwiększ na High i kontynuuj gotowanie, aż dżem zgęstnieje do pożądanej konsystencji, od 2 do 3 godzin.