

Dżem owocowy

szybki przepis na dżem z multicookera

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 kg owoców, np. 600 g jagód, 400 g truskawek
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka wanilii opcjonalnie
- 3 łyżki skrobi kukurydzianej
- 2 łyżki wody
-



Wykonanie:

Jagody umyć i odciąć szypułki, jeśli są. Większe owoce pokroić na kawałki np. pozostaw jagody w całości, a truskawki przekrój na pół.

Wrzuć jagody do multicookera z cukrem i wanilią, jeżeli ją dodajesz. Delikatnie wymieszaj, aby wszystkie jagody zostały pokryte cukrem.

Jeśli chcesz uzyskać słodszy dżem, odstaw mieszankę na ok. 15 minut, aby cukry naprawdę się rozpuściły.

Nałóż pokrywkę, zamknij zawór pary i ustaw wysokie ciśnienie na 1 minutę.

Pozostaw do naturalnego uwolnienia pary na około 10 minut, a następnie uwolnij resztę pary.

W małej misce ubij razem skrobię kukurydzianą i wodę do uzyskania gładkiej konsystencji, przelej zawartość do garnka z jagodami i ustaw Instant Pot na tryb saute.

Mieszaj konsekwentnie i powoli, aż mieszanina zacznie bulgotać, rób to przez 2-3 minuty, aby dżem zaczął gęstnieć. Wyłącz garnek i przełóż dżem do małych słoików. Nie nakładaj wieczek do momentu całkowitego ostygnięcia. Załóż pokrywki i odstaw do lodówki. Smacznego do wszystkiego