





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 mieszanicę 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.