





Dżem wiśniowy

Ten łatwy w przygotowaniu dżem wiśniowy doskonale przyrządza się w wolnowarze

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 4 szklanki wydrylowanych wiśni
- 2 szklanki cukru
- 2 łyżki świeżego soku z cytryny
- szczypta soli
- 3 łyżki pektyny owocowej
-



Wykonanie:

W wolnowarze umieść wiśnie, cukier, sok z cytryny i sól. Delikatnie wymieszaj i odstaw na 15 minut, aby cukier zaczął się rozpuszczać.

Posyp pektynę, NIE mieszaj.

Przykryj i gotuj na LOW przez 2 1/2 godziny, mieszając dwukrotnie w trakcie gotowania.

Zdejmij pokrywkę, ustaw wolnowar na HIGH i gotuj przez kolejne 2-3 godziny lub do momentu, gdy płyn uzyska konsystencję syropu.