





## Klasyczny dżem morelowy

Wypróbuj koniecznie ten pyszny przepis na dżem z moreli.

 Czas na High: 4 H

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 0-

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- 4,5 kg bardzo dojrzałych, złocistych moreli
- 1 1/2 łyżeczki miodu
- 1 łyżeczka świeżo startej gałki muskatołowej
- 
- 



### Wykonanie:

Zanim zaczniesz, przejrzyj swoje owoce. Wybierz najbardziej dojrzałe morele do produkcji dżemu. Po przebraniu owoców możesz rozpocząć usuwanie pestek.

Oczyszczone i pokrojone na połówki morele włóż do miski wolnowaru. Gdy naczynie będzie już pełne, ugnieć morele tłuczkiem do ziemniaków. Pomoże to uwolnić soki i przyspieszy proces gotowania.

Dodaj miód i 1 łyżeczkę świeżo startej gałki muskatołowej, a następnie ustaw gotowanie na HIGH. Pozwól owocom i aromatom gotować się razem przez 2-3 godziny, aż skórki moreli będą miękkie i delikatne.

Następnym krokiem jest zagęszczenie dżemu bez dodatku pektyny. W tym celu zdejmij pokrywkę z garnka. Pozostaw morele na kilka kolejnych godzin, aby odparować nadmiar płynu.

Im dłużej będziesz gotować dżem bez pektyn, tym będzie on gęstszy. Gotuj i mieszaj, aż będziesz zadowolony z konsystencji.