

Džem z broskví a letních jablíček



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

496 kalorií , **87 g** cukrů , **0 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/dzem-z-broskvi-a-letnich-jablicek>

Příprava

Oloupané a vypeckované broskve nakrájíme na malé kousky, oloupaná jablka nastroháme najemno. Oboje v hrnci dobře smícháme s želírovacím cukrem, za stálého míchání přivedeme k varu a povaříme podle návodu na obalu cukru.

Když nám džem začíná tuhnout, přilijeme citronovou šťávu, ještě asi 2 minuty povaříme a hotový džem můžeme plnit do skleniček. Naplněné skleničky otočíme na 5 minut dnem vzhůru.

Ingredience

- 650 g broskví (čistá váha po vypeckování a oloupaní)
- 350 g letních jablek (váha ovoce po oloupaní a vykrojení jádřinců)
- 500 g želírovacího cukru 2:1
- šťáva z 1/2 citronu

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Léto, Ovoce, Zavařeniny, Rodina, Vegetarián, Pomocné recepty

