

# Brusinkový džem



**Obtížnost:** □□□□□

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

**2653** kalorií , **12 g** cukrů , **10 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/brusinkovy-dzem>

## Příprava

Brusinky propláchneme, vsypeme do většího hrnce, zasypeme cukrem. Vlijeme vodu, přidáme med, pomerančovou kůru a koření. Vše vaříme na mírném ohni do zhoustnutí. Jakmile začne hmota rosolovatět, vyndáme z ní koření a plníme do čistých uzavíracích skleniček. Nemusíme sterilizovat, postačí otočit dnem vzhůru a uchovávat v chladu a temnu.

## Ingredience

- 1 kg brusinek
- 1/2 kg cukru krystal
- 250 ml vody
- 1 lžíce včelího medu
- 1 lžička pomerančové kůry
- 5 ks hřebíčku
- 1 celá skořice

## Kategorie

Britská, Léto, Celoročně, Finančně náročnější, Zavařeniny, Ostatní

