Meruňkový džem

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg meruněk
0,5 lžičky kyseliny citrónové
600 700 g cukru
sáček Petozy
možno vše násobit

Postup

na 1 kg zralých, měkkých meruněk půl lžičky kyseliny citrónové, 600 - 700 g krystalového nebo pískového cukru. (možno i přidat do sáčku Petosy) Omyté meruňky rozpůlíme, pecky vyjmeme, 0,67 ovoce pokrájíme, dáme do kastrolu, zastřikneme vodou a rozdusíme. Zbylé meruňky vložíme do studené vody s kyselinou, aby nezhnědly. Do rozdušených meruněk přidáme polovinu cukru a prudce vaříme. Zbylé meruňky vyjmeme z vody, pokrájené přidáme do kastrolu a také podusíme.Nakonec vmísíme zbylý cukr,promíchaný s Petosou a ještě 5 minut povaříme. Horký džem plníme do skleniček, zavíčkujeme a obrátíme dnem vzhůru do vychladnutí.