Džem z jablek a hrušek

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 celé skořice
500 g želírovacího cukru 2:1
500 g jablek
3 hvězdičky badyánu
500 g hrušek máslovek
1 vanilkový lusk
citron

Postup

1. Jablka i hrušky oloupeme a nakrájíme na kostičky. Citron pořádně vykartáčujeme, osušíme a nastrouháme z něj kůru, vymačkáme šťávu a kostičky jablek a hrušek v ní obalíme.

2. Vanilkový lusk podélně rozkrojíme, lžičkou vydlabeme semínka a dáme stranou na jindy. Všechno koření přidáme do kastrolu k ovoci, zasypeme želírovacím cukrem, zamícháme a přivedeme k varu. Zatím vypláchneme skleničky i víčka vařící vodou a důkladně osušíme. Až začne směs vřít, stáhneme plamen na poloviční výkon a po čtyřech minutách vypneme.

3. Sebereme pěnu a vroucí džem nalijeme do skleniček.
Víčka pevně utáhneme a postavíme asi na deset minut dnem vzhůru.