

Dýňový džem s jablky

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

- 2 kg dýně – čistá dužnina, drobné kostičky
- 1 kg jablek – oloupaných, nahrubo nastrouhaných
- 0,25 l jablečného džusu
- 0,5 bal mleté skořice
- 2 bal Želírovacího cukru 3:1 Dr.Oetker
- 1 KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker
- 2 PL rumu
- 2 bal badyánových hvězdiček (celých)

Postup

1. Připravíme si ovoce – jablka oloupeme a nahrubo nastrouháme, dužninu dýně nakrájíme na drobné kostičky. Kousky dýně i nastrouhaná jablka dáme do hrnce, zalijeme džusem a poprášíme skořicí. Necháme na mírném ohni za občasného míchání (!) dusit pod pokličkou, dokud hmota nezměkne – několikrát ovoce promícháme ruční metlou, aby se hmota více rozmělnila.
2. Odstavíme z plotny a dobře vmícháme rum a Želírovací cukr 3:1. Pak vrátíme džem na sporák, přivedeme k varu a za stálého míchání (!) vaříme 3 minuty.
3. Nalijeme do předem připravených sklenic – vymytých, s pevnými víčky. Ke stěně sklenic dáme špejlí badyánovou hvězdičku a sklenice uzavřeme. Necháme vychladnout.

TIP: Aby se džem déle nekazil, je dobré víčka a uzávěry sklenic otřít čistým hadříkem namočeným v rumu.