

Dżem agrestowy

Składniki:

1kg dojrzałego agrestu

600g cukru

4 słoiki 0,3l

garnek z grubym dnem

Przepis:

Owoce umyć, odszypułkować, osuszyć.

Półowę owoców wrzucić do garnka o grubym dnie - rozgnieść, zasypać cukrem, przykryć i odstawić na 40 minut.

Postawić ganek na ogniu i gotować aż cukier się rozpuści.

Do gorącej masy wrzucić resztę owoców i gotować na małym ogniu, mieszając żeby dżem się nie przypalił. Na końcu zdjąć szumowiny.

Gotowy dżem powinien być lśniący, a dodane owoce prawie przejrzyste. Gorący dżem przełożyć do słoików, od razu zamknąć i odstawić do wystudzenia.

Przepis dotyczy agrestu czerwonego, do agrestu białego można dodać kilka wiśni żeby był ładny kolor.