

Dżem jabłkowy z miętą

Składniki:

- 1 kg winnych jabłek
- ½ kg cukru
- kilka gałązek mięty
- 1 cytryna

Sposób wykonania

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na mniejsze kawałki, które skropić sokiem z cytryny.

Przełożyć je do rondla, dodać listki mięty oraz skórkę startą z jednej cytryny.

Całość dusić na małym ogniu pod przykryciem do miękkości jabłek.

Wówczas dodać cukier i cały czas mieszając smażyć około 20 minut.

Przełożyć dżem do wyparzonych słoików szczelnie zakręcić i odstawić do ostygnięcia do góry dnem.