



Džem od jagode i metvice s poljupcem papra

⌚ 30–45 Min   

Priprema

Sastojci

 = Kotányi Produkte

650 g	Jagoda
4 jušne žlice	Svježeg limunovog soka
200 g	Šećera
2 g	Svježih listova mente
0.5 čajne žličice	 Papar crni zrno
1 jušna žlica	 Spices & Drinks Cardamom

- 1 Prvo operite i očistite jagode te ih narežite na četvrtine. Operite i sitno nasjeckajte i svježju metvicu.
- 2 Jagode prokuhajte sa svježim sokom limuna i svježom mentom. Zatim ih fino pasirajte. Kardamom sameljite u mužaru. Umiješajte mljeveni kardamom i prstohvat papra te opet dobro promiješajte.
- 3 Zatim dodajte šećer te pustite da smjesa vrije nekoliko minuta. Po potrebi dodajte malo papra i kardamoma.
- 4 Čim džem dobije konačnu konzistenciju, može se uliti u čiste sterilne staklenke.

SAVJET: Recept čini oko 2-3 čaše ili 600 ml džema.

