

Jahodovo-mätový džem s nádychom korenia

30—45 Min

Ingrediencie

= Kotányi Produkte

650 g	Jahody, čerstvé
4 PL	Citrónová šťava, čerstvá
G	Želírovací cukor (3:1)
2 g	Listy mäty, čerstvé
0.5 ČL	Čierne korenie celé
0.5 ČL	Kardamóm mletý

Príprava

1. Najskôr umyte čerstvé jahody, zbavte ich stopiek a nakrájajte na štvrtiny. Umyte a nadrobno nasekajte čerstvú mätu.
2. Jahody s čerstvou citrónovou šťavou a čerstvou mätou priveďte do varu. Potom rozmixujte do hladka.
3. Vmiešajte mletý kardamóm a trochu čierneho korenia. Teraz pridajte odvážený želírovací cukor.
4. Zmes priveďte na niekoľko minút do varu. Ochutnajte a podľa potreby ochuťte trochou korenia a kardamómu.
5. Otestujte, či tuhne, a keď má požadovanú konzistenciu, nalejte ju do sterilizovaných zaváracích pohárov.
6. Pohár krátko otočte hore dnom, potom ho otočte späť na dno a nechajte vychladnúť.

NÁPOVEDA: Tento recept vystačí na približne 2 – 3 poháre alebo 600 ml džemu.