



Jahodovo-mätový džem s nádychom korenia

🕒 30–45 Min   

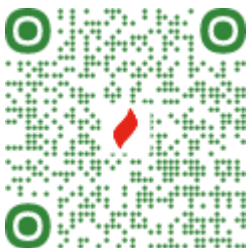
Príprava

- 1 Najskôr umyte čerstvé jahody, zbavte ich stopiek a nakrájajte na štvrtiny. Umyte a nadrobno nasekajte čerstvú mäťu.
- 2 Jahody s čerstvou citrónovou šťavou a čerstvou mäťou prived'te do varu. Potom rozmixujte do hladka.
- 3 Vmiešajte mletý kardamóm a trochu čierneho korenia. Teraz pridajte odvážený želírovací cukor.
- 4 Zmes prived'te na niekoľko minút do varu. Ochutnajte a podľa potreby ochuťte trochu 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.

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



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