

Džem od breskvi s medom

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



Sastojci

- 1 kg neočišćenih breskvi
- 160 g K Plus cvjetnog meda
- 2 Sweet chef vanilin šećera
- sok i korica 1 limuna
- prstohvat soli

Skeniraj za prikaz na web stranici



Operite breskve pa ih na dnu zarežite oštrom nožem u križ. Prelijte kipućom vodom i ostavite 3 minute tako da ih možete lakše oguliti. Potom ih uronite u hladnu vodu, ogulite ih, odstranite košticu i narežite na komadiće.

Stavite sitno narezane breskve, med, vanilin šećer, limunov sok i koricu u posudu s debelim dnom (tako da se džem ravnomjerno kuha). Na jakoj vatri dovedite džem do vrenja. Kuhajte 5 minuta, miješajući. Smanjite vatru na lagano i nastavite kuhati oko 30 minuta, povremeno miješajući i gnječeći voće vilicom dok se džem ne zgusne. S obzirom da se džem dodatno stisne kad se rashladi konačnu konzistenciju možete provjeriti tako da u zamrzivaču držite tanjurić. Kada vam se učini da je džem željene konzistencije stavite žličicu džema na tanjurić tako da se trenutno rashladi i tako provjerite je li gotov.

Vrući džem prebacite u čiste, zagrijane sterilizirane staklenke i zatvorite. Da bi ste džem spremili za zimnicu stavite zatvorene staklenke u lonac tako da se ne dodiruju, zalijte s kipućom vodom do iznad polovine staklenke te prokuhajte 5 minuta. Pustite da se ohladi i spremite u tamno, hladno mjesto te neotvorene čuvajte do godinu dana. Otvorene staklenke čuvajte u hladnjaku.