

Jablkovo řepový džem

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Řepu oloupeme a na hrubém struhadle nastrouháme. Vložíme do hrnce, přidáme oloupaná na malé kousky nakrájená jablka a asi 5 minut povaříme do měkka. Odstavíme a ponorným mixérem vše rozmixujeme. Přidáme citrónovou šťávu, kyselinu citrónovou a Pektin smíchaný se 2 PL cukru a za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut. Na talířek kápneme 1 – 2 KL právě uvařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, přidáme do směsi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povaříme a zkoušku zopakujeme. Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Ingredience

- **Červená řepa** - 500 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 100 g
- **Cukr krystal** - 700 g
- **Kyselina citronová potravinářská** - 5 g
- **Jablka červená** - 2000 g
- **Pektin 20 g** - 20 g

