

Jahodový džem s nektarinkami

Počet porcí: 50

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omyté jahody očistíme a nakrájíme na kousky. Odpeckované umyté nektarinky nakrájíme na kostičky. Ovoce vložíme do velkého hrnce a velmi dobře promícháme s Želírovacím ovocným cukrem. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme minimálně 3 minuty. Na talířek kápneme 1- 2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker. Odebereme případnou pěnu a ihned plníme až po okraj do připravených sklenic. Uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a po dobu asi 5 minut necháme stát na víčku.

Ingredience

- **Jahody** - 600 g
- **Nektarinky** - 100 g
- **Želírovací cukr se stévií 250 g** - 250 g

