

# Jahodový džem s nektárinkami

**Počet porcií:** 50

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Umyté jahody očistíme a nakrájame na kúsky. Odkôstkované umyté nektárinky nakrájame na kocky. Ovocie vložíme do veľkého hrnca a veľmi dobre premiešame so Želírovacím ovocným cukrom. Za stáleho miešania privedieme do varu a varíme minimálne 3 minúty. Na tanierik kvapneme 1 – 2 ČL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame 2 zarovnané ČL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme až po okraj do pripravených pohárov. Uzatvoríme viečkom, obrátime hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

## Ingrediencie

- **Jahody** - 600 g
- **Nektárinky** - 100 g
- **Želírovací cukor so stéviou 500 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

