

Džem od jagoda i đumbira

Džem od jagoda s daškom đumbira za doručak

oko 6 staklenki po 200 ml



uspjeva lako

do 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1000 g jagoda

75 g ušećerenog đumbira

1 pakiranje Dr. Oetker Želirni šećer za džemove od jagoda

1 Priprema:

Jagode operite, očistite i usitnite. Nasjeckajte đumbir.

2 Postupak:

Jagode i đumbir u loncu dobro pomiješajte sa Želirnim šećerom za jagode. Miješajući zakuhajte na jakoj vatri i uz stalno miješanje kuhajte najmanje 3 min. Eventualno skinite pjenu i odmah do ispod ruba ulijte u pripremljene staklenke. Zatvorite poklopcima s navojem (twist-off®), okrenite naopačke i pustite da odstoje otprilike 5 minuta na poklopcu.

Tip from the Test Kitchen

- Ovaj džem možete pripremiti i sa zamrznutim jagodama, ali ih prethodno odmrznite.