

Žele od ribiza i ružmarina

Uživajte u snježno bijelom ili ružičasto crvenom

oko 6 staklenki po 200 ml



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

850 g soka od crvenog ili bijelog ribiza (nezašećeren) (od otprilike 1200 g ribiza)
2 grančice ružmarina
1 omot Dr. Oetker Džemfix Classic 1:1
1000 g šećera

1 Priprema:

Ribiz operite, uz pomoć ekspres lonca ili lonca na paru za sok napravite sok (Napomena: Molimo da slijedite upute proizvođača lonca.) i izmjerite 850 ml soka. Operite grančice ružmarina.

2 Postupak:

Ulijte sok od ribiza u lonac. Džemfix Klasik najprije promiješajte s 2 žlice šećera, potom umiješajte u sok. Voćnu masu uz stalno miješanje zakuhajte na jakoj vatri. Čim sve uz miješanje zavrije, dodajte preostali šećer. Sve uz stalno miješanje ponovno zakuhajte i kuhajte najmanje 3 min. Zadnje 2 min. prokuhajte i ružmarin. Ružmarin opet izvadite. 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

- Za samo trag mirisa ružmarina, kuhajte grančice samo 1 min.
- Poslužite ovaj žele uz jela od divljači ili uz pikantniji sir.