




Dżem marchewkowo-pomarańczowy

 FAMILY

Polecane na: przetwory, śniadanie

Kuchnia (region): polska

Warto wiedzieć:

 40 min

 6 porcji

Składniki:

średnie marchewki - 30 szt.

jabłka - 2 szt.

sok i skórka pomarańczy - 2 szt.

cukier kokosowy - 10-12 łyżka

sok z cytryny - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewki, jabłka obrać i gotować do miękkości marchewki. Potem odlać większość wody i zblendować na gładką masę. Dodać cukier, skórkę pomarańczową i dusić ok. 8 minut. Dolać sok z pomarańczy i cytryny i dusić jeszcze ok. 2 minuty. Gorący dżem przełożyć do wyparzonych słoików. Na dłuższe przechowanie można spasteryzować.