




## Dżem różano-truskawkowy (szybki)

 FAMILY

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

### Składniki:

truskawki - - 1 kg  
płatki róż (bez białej części) - 250 g  
cukier - 20 g  
cukier żelujący 2:1 - 400 g  
sok z cytryny - 1,5-2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Truskawki opłukać, zdjąć szypułki. Płatki róż pozbawione białej części i żyłtek, utrzeć z 20 g cukru. Owoce z utartymi płatkami wymieszać z cukrem i sokiem cytrynowym. Wszystko zagotować ciągle mieszając.

Trzymać na małym ogniu jeszcze przez ok. 3 minuty. Zestawić z ognia i mieszać do zniknięcia piany. Gorącym dżemem napełnić wyparzone słoiki i natychmiast zakręcić. Słoiki postawić do góry dnem. Po przestudzeniu wynieść w ciemne i chłodne miejsce.