




Jabłkowy dżem z imbirem i migdałami

 smakujmy

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

jabłka - 1 kg

sok z cytryny - 3-4 łyżka

cukier ok. - 30 dag

pektyna - 3 łyżka

starty świeży imbir - 1 łyżka

migdały drobno pokrojone - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane jabłka drobno kroimy i po doprowadzeniu do wrzenia na mocnym ogniu gotujemy 10 min, aby się trochę rozgotowały. Możemy je podczas mieszania rozgniatać.

Ciągle mieszając stopniowo dodajemy cukier i pektynę. Pod koniec gotowania do dżemu dodajemy starty imbir, sok z cytryny oraz migdały. Dżemem napełniamy słoiki i pasteryzujemy ok. 15 min.