





Aromatyczny dżem z kumkwata

 Barbara Strużyna

Polecane na: [przetwory](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

kumkwat - 1 opakowanie - 250 g woda - 1/2 litr
cukier - 1/2 szklanka

Dodatkowe info:

Nie martw się jeśli kumkwaty są zbyt kwaśne aby je zjeść. Możesz z nich zrobić dżem bardzo aromatyczny. Może on stanowić dodatek do herbaty, serów, mięsa i na kanapkę. Z podanych składników wychodzi jeden mały słoiczek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kumkwaty myjemy. Przekładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy cukier i gotujemy tak długo aż owoce się rozpadną a woda wyparuje. Wszystko przecieramy przez sito i przekładamy do słoiczka. Jeśli zamierzamy użyć w późniejszym terminie pasteryzujemy.

Smacznego!