Dżem jagodowy z cukrem kokosowym i kuzu

H A B I B I

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | 1 porcja

Składniki:

- Jagody leśne - 2 kg
- Cukier kokosowy - 3 szklanka
- Sok i skórka z cytryny - do smaku
- Kuzu grey - 75-100 g
- Woda - 1-2 szklanka

Dodatkowe info:

Dżem ma dość lekką konsystencję, dlatego przed podaniem powinien być dobrze schłodzony.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jagody przebrać, opłukać i dokładnie osączyć.
Wsypać do garnka, zasypać cukrem kokosowym i dodać sok oraz skórkę startą z cytryny.
Wymieszać i zostawić na 1-2 godziny pod przykryciem.
Postawić garnek na średnim płomieniu, dolać wodę (1/2 szklanki pozostawić na później), doprowadzić do wrzenia i ogrzewać na minimalnym ogniu przez 10-15 minut.

KROK 2: Do pół szklanki zimnej wody dosypać kuzu, po chwili wymieszać i wlać do gorących jagód.
Cały czas mieszając ogrzewać, aż dżem zgęstnieje. Przelać do małych słoiczków i zapasteryzować.