Dżem morelowo-pomarańczowy

Iwona Kuczer

Polecane na: **przetwory, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

mocno dojrzałe morele BIO - 2 kg
cukier trzcinowy BIO - 600 g
pomarańcze BIO - 2 szt.

Dodatkowe info:

Lato zamknięte w słoiku :-)

Z tej ilości owoców powinno wyjść ok 6 słoików po 300 g.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Morele pokroić na ćwiartki, włożyć do rondla, zasypać cukrem, zagotować.

KROK 2: Pomarańcze dokładnie wyszorować, z jednej zetrzeć skórkę. Przekroić na pół, wycisnąć sok wraz z miąższem. Razem ze startą skórką dodać do moreli. Gotować na małym ogniu ok. 30 min., aż morele się rozpadną.

KROK 3: Gorącym dżemem napełniać wyparzone słoiki (najwygodniej wyparzyć w zmywarce podczas mycia :-)), odwracać do góry dnem. Pozostawić do ostygnięcia.

Smacznego.