




## Dżem z derenia z wanilią

 Nikita

Polecane na: [desery](#), [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

dereń - 1 kg  
wanilia - 1 laska

cukier - 300 g  
naturalna pektyna (zgodnie z instrukcją na opakowaniu) - 15 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Dereń opłukać, włożyć do garnka z grubym dnem, wlać 1/3 szklanki wody, doprowadzić do wrzenia. Gotować kilka minut (do momentu aż dereń się trochę rozgotuje), a następnie przetrzeć przez sito. Pestki wyrzucić, a przetarte owoce włożyć z powrotem do garnka z grubym dnem, Wanilię przekroić na pół, wydrążyć ziarenka i dodać do derenia razem z połówkami laski waniliowej. Dodać cukier i gotować razem kilka minut, często mieszając. Pektynę rozpuścić w małej ilości ciepłej wody i dodać do garnka cały czas mieszając. Gotować jeszcze chwilę, sprawdzić czy dżem ma odpowiednią konsystencję (wylać odrobinę na zimny talerzyk i sprawdzić jego gęstość). Gorący dżem przelać do wyparzonych słoiczków, słoiki postawić do góry dnem na kilka minut.

Dżem jest kwaskowy, pachnący wanilią. Jeżeli ktoś lubi słodkie dżemy należy dodać więcej cukru.