Dżem z głogu pigwy i jabłek

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Głóg owoce - 300 g
Pigwa (ok. 400 g) - 5 szt.
Jabłka (ok. 500 g) - 5 szt.
Cukier trzcinowy - 300 g
Woda - 150 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie owoce umyć.

KROK 2: W garnku zagotować wodę.
Pigwy pokroić na ćwiartki (nie obierać), wydrążyć gniazda nasienne. Pokroić na mniejsze kawałki. Wrzucić do garnka z wodą i gotować kilka minut.

KROK 3: Następnie wrzucić do garnka głóg. Zagotować chwilę.

KROK 4: Jabłka pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w kostkę (nie obierać). Wrzucić do garnka.
Gotować razem na małym ogniu 3 minuty.

KROK 5: Zostawić do ostygnięcia.

KROK 6: Przetrzeć przez sito.

KROK 7: Do przetartych owoców wsypać cukier trzcinowy i gotować około 15-30 minut, często mieszając. Przełożyć do słoików i postawić do góry dnem. Przykryć ściereczką i odstawić do ostygnięcia.

KROK 8: Podpisać słoiki. Dżem jest gęsty jak marmolada i pyszny. Nie jest za słodki. Jak dla mnie idealny.