

Przetwory z jabłek: dżem z jabłek bez cukru



Składniki

Opis wykonania

2 kg jabłek
2/3 szklanki wody
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżeczka kwasu
cytrynowego

Słodki dżem, idealny na kanapki i do deserów

Banalnie prosty i przepyszny przepis na dżem z jabłek.

Opis przygotowania:

Jabłka umyj, obierz ze skórki, usuń gniazda nasienne i pokrój w kostkę. Skrop je sokiem z cytryny.

Jabłka upraż na małym ogniu z dodatkiem wody. Gdy woda zacznie wrzeć, gotuj jabłka przez 10 minut, co jakiś czas mieszając. Następnie odkryj garnek i odparuj nadmiar wody (potrwa to około 5 minut).

Gdy całość zgęstnieje, dodaj kwas cytrynowy i dokładnie wymieszaj.

Dżem przełóż do słoików i zapasteryzuj.

TIP

Jeśli nie lubisz kawałków owoców w dżemie, możesz zetrzeć jabłka na tarce lub na koniec zmiksować dżem blenderem.

W trakcie gotowania spróbuj jabłek. Jeśli są mało słodkie, możesz dodać niewielką ilość soku z jabłek. Wtedy czas odparowania wody należy wydłużyć.

TIP TECHNICZNY

Gotowanie na gazie to doskonały sposób na przygotowanie posiłków. Jednak regulacja płomienia może budzić wątpliwości. Co tak naprawdę oznacza: gotować na średnim ogniu? Dzięki płytom FlameSelect bez trudu wybierzesz właściwą wartość grzania. Do przygotowania dżemu z jabłek bez cukru skorzystaj z niskiego poziomu mocy:1-3.