

Dżem z rabarbaru



Składniki

1 kg rabarbaru

500 g cukru

2 pomarańcze

1 laska wanilii

Opis wykonania

Sezon na rabarbar trwa dość krótko. Zamknij smak rośliny w słoiku i zjadaj się nimi przez cały rok. Teraz jest najlepsza pora na przygotowanie domowego dżemu.



Rabarbar umyj, pokrój w plasterki i umieść w garnku. Zasyń cukrem i odstaw na ok. 1 godzinę. Pomarańcze sparz i dokładnie wyszoruj. Owoce obierz ze skórki (zachowaj do przepisu), usuń białe błonki z miąższu.



Do garnka dodaj kawałki skórki i miąższ. Podgrzewaj na niewielkim ogniu, aby cukier się rozpuścił. Następnie zwiększ ogień. Zagotuj.



Smaż na średniej mocy palnika, mieszając dość często łyżką drewnianą, aż dżem zgęstnieje. Trwa to ok. 1 godzinę. Gorący dżem przełóż do wyparzonych słoiczków i dobrze zakręć.



Dżem warto pasteryzować trzymając słoiki przez ok. 10 minut w dużym garnku z wrzącą wodą lub na sucho w piekarniku nagrzanym do temperatury 120 stopni. Dzięki temu przetwory będzie można długo przechowywać bez obaw o ich trwałość.