



Džem z rynglí

Ingredience

ryngle: **1000 g**

cukr krupice: **100 g**

citrusový pektin: **10 g**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Ryngle omyjeme, zbavíme stopek a pecek, dáme do hrnce a krátce povaříme. V misce smícháme pektin se 4 lžičkami cukru, přidáme ho k rynglím a 5 minut povaříme. Dosypeme zbytek cukru (můžeme dát méně i více, podle chuti a sladkosti rynglí - dokonce pokud jsou ryngle velmi sladké, nemusíme použít už...

Džem z rynglí - recept

Ryngle omyjeme, zbavíme stopek a pecek, dáme do hrnce a krátce povaříme. V misce smícháme pektin se 4 lžičkami cukru, přidáme ho k rynglím a **5 minut povaříme**. Dosypeme zbytek cukru (můžeme dát méně i více, podle chuti a sladkosti rynglí - dokonce pokud jsou ryngle velmi sladké, nemusíme použít už vůbec žádný další cukr) a **vaříme do zhoustnutí**. V případě potřeby můžeme přidat citronovou šťávu nebo kyselinu citronovou, marmeláda ještě více zhoustne. Průběžně můžeme zkusit požadovanou konzistenci, když lžičku marmelády kápneme na studený talíř. Můžeme samozřejmě použít i hotový želírovací produkt podle návodu.

Důkladně omyjeme a osušíme sklenice i víčka a plníme do nich hotový džem, pevně zatáhneme víčka a **obrátime sklenice dnem vzhůru na 10 - 15 minut**. Sklenice s džemem uchováváme na tmavém a chladném místě a po otevření uchováváme v lednici.

Džem z rynglí se skvěle hodí na chleba nebo do bílého jogurtu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí