



SZŐLŐ DZSEM

HOZZÁVALÓK

- 500 g magnélküli szőlő, vörös vagy fehér
- ½ citrom húsa, fehér hártya és mag nélkül
- 200 g cukor
- 1 csipet őrölt szegfűszeg

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a szőlőt, a citromot a keverőedénybe, és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**. A spatulával nyomja le a keverőedény aljára, majd ismétlje **5mp/5-ös fokozaton**.
2. Adja hozzá a cukrot, a szegfűszeget és főzze **35p/Varoma/1-es fokozaton**. A mérőpohár helyett tegye párolókosarat a keverőedény fedelére. Öntse a dzsemet kifestőtlenített befőttes üvegbe, zárja le, majd az üveget állítsa fejre 10 percre. Fordítsa vissza, és hagyja kihűlni. Az alacsony cukortartalom miatt tárolja a kész dzsemet a hűtőben.



Elkészítés
5 perc



Teljes idő
40 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
1 adag (kb. 230g)