



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Dżem z żurawiny

- 400 g świeżej żurawiny
- 150 g cukru (użyłam ksylitolu)
- 200 ml wody
- laska cynamonu



PRZEPIS NA 2 MAŁE SŁOICZKI



Bezglutenowy



Wegański

1. Żurawinę umyj, wrzuć do garnuszka i wymieszaj z wodą i cukrem. Opcjonalnie dodaj laskę cynamonu. **2.** Gotuj na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż owoce będą puszczać sok, a całość zagęści się. Trwa to około 20-25 minut. **3.** Gotową konfiturę przełóż do wysterylizowanych słoiczków, zakręć i postaw do góry dnem. Zostaw do ostygnięcia. Jeśli wolisz dużo słodsze dżemy, możesz dodać więcej cukru. Przy podanych przeze mnie proporcjach, dżem zachowuje wciąż kwaskowatość żurawiny.

