Borůvkový džem

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

1 kg	borůvky
1 ks	želírovací cukr (např. Dr. Oetker Extra 2:1)
1 lžíce	citronová šťáva
2 lžíce	tuzemák



Postup přípravy

Borůvky omyjeme, osušíme a dáme je do hrnce. Přidáme želírovací cukr s citronovou šťávou a vše promícháme a promačkáme vařečkou. Přivedeme k varu a vaříme zhruba 5 minut. Poté vmícháme tuzemák. Ještě horký borůvkový džem plníme do čistých (vymytých a vysušených) skleniček. Zavřeme víčkem, otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.