Jahodový džem

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

1 kg	jahody
1/2 kg	cukr
1 balíček	želírovací směs Gelfix extra (vyrábí Dr. Oetker)
2 lžička	kyselina citronová



Postup přípravy

Jahody omyjeme a očistíme od stopek. Vložíme je do hrnce, kde je rozmačkáme šťouchadlem na brambory a dáme na 5 minut vařit. Poté přidáme trošku cukru smíchaného s Gelfixem. Vaříme 1 minutu a přidáme zbylý cukr s kyselinou citronovou. Vaříme 5 až 8 minut (podle požadované konzistence) a horký džem plníme do připravených vymytých suchých sklenic (bude jich zhruba šest o obsahu 250 ml). Uzavřeme vysterilizovanými víčky (ta vyvaříme několik minut v horké vodě) a skleničky obrátíme dnem vzhůru. Jahodový džem necháme vychladnout.