Ostružinový džem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 a 1/5 kg	zralé ostružiny
1 kousek	skořice celá
5 ks	hřebíček
1 balení	přípravek Želírfix 2:1 (od společnosti Labeta)
600 g	krystalový cukr
1/2 ks	šťáva z citronu
6 lžíce	tuzemák



Postup přípravy

Ostružiny omyjeme vodou a dáme je do kastrolu. Do plátěného pytlíčku vložíme celou skořici spolu s hřebíčky a přidáme jej k ostružinám. Přivedeme pomalu k varu a ostružiny při tom mírně rozmačkáme mačkadlem na brambory. Poté přidáme Želírfix 2:1 rozmíchaný ve 2 lžících cukru a necháme asi 4 minuty probublávat na mírném ohni. Přisypeme zbývající cukr a povaříme poslední 2 minuty. Stáhneme z ohně, pytlíček s kořením vyndáme a vmícháme citronovu šťávu s tuzemákem. Horký džem naplníme do vymytých a vysušených skleniček, uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.