

## Клубничный джем

Автор: Жаха

13.11.2010 16:39 -

---



Потрясающий аромат и необычный вкус – залог успеха этого джема.

### Требуемые ингредиенты

- 1 кг клубники
- 300 г красной смородины
- 2 кг сахара
- 500 г вишни

1. Клубнику переберите, осторожно промойте холодной проточной водой, удалите плодоножки и обсушите ягоды. Красную смородину вымойте, обсушите, разомните и потрите через частое сито. Получившимся пюре залейте ягоды клубники, засыпьте 1 кг сахарного песка и оставьте на 2 ч. 2. Вишню вымойте, удалите косточки, засыпьте оставшимся сахарным песком и оставьте на 1 ч. Затем поставьте на огонь, помешивая, доведите до кипения, варите 5 минут и снимите с огня. Клубнику с сахаром и смородиновым пюре, постоянно помешивая, доведите до кипения, варите 3 минуты, добавьте вишню в сиропе, осторожно перемешивайте и варите 10 минут, снимая пенку.

3. Дайте полностью остыть и снова поставьте на огонь еще на 10-15 минут. Джем можно считать готовым, если его капля не растекается на холодном блюдце. В горячем виде джем перелейте в предварительно простерилизованные абсолютно сухие банки и закройте закручивающимися крышками.

## Клубничный джем

Автор: Жаха  
13.11.2010 16:39 -

---

*Приятного аппетита, ЖахаLand.ru*

{comments on}