

Джем из крыжовника

Вам понадобится

Крыжовник	700 г
Сахар	700 г
Вода	100 мл

Приготовление

1

Ягоды промыть и обсушить. Сухие кончики на крыжовнике срезать маникюрными ножницами.

2

Ягоды переложить в кастрюлю, залить водой, поставить на средний огонь. Варить крыжовник до мягкости 10 минут, а затем измельчить погружным блендером. Теперь нужно добавить сахар и снова поставить емкость на огонь. Уваривать крыжовник для получения джема 20 минут, помешивая.
Закатать десерт в стерилизованные банки.