



Przepisy na DOMOWE PRZETWORY



Jakość przepisem na sukces

Szybki dżem Truskawkowy



00:15



SKŁADNIKI

- ✓ 1 kg truskawek
- ✓ Żelfix 3:1 Dr. Oetkera
- ✓ 350 g cukru
- ✓ 1 łyżka soku z cytryny



WYKONANIE

1. Słoiczki umyj, wyparz wrzątkiem i dokładnie wysusz.
2. Truskawki umyj i usuń szypułki. Owoce pokrój na mniejsze kawałki.
3. Pokrojone truskawki przełóż do garnka i dokładnie wymieszaj z żelfixem.
4. Zagotuj ciągle mieszając.
5. Następnie dodaj cukier oraz łyżkę soku z cytryny.
6. Zagotuj ponownie i gotuj jeszcze przez 2-3 minuty. Następnie ściągnij garnek z palnika i mieszaj jeszcze do zaniku piany.
7. Gorący dżem przełóż do przygotowanych wcześniej słoików i szczelnie zamknij.
8. Słoiczki ułóż do góry dnem i pozostaw je tak do wystudzenia.



Jakość przepisem na sukces

Dżem truskawkowy z czekoladą



SKŁADNIKI

- ✓ 900 g truskawek
- ✓ 100 g czekolady gorzkiej
- ✓ Żelfix 3:1 Dr. Oetkera
- ✓ 350 g cukru



WYKONANIE

1. Czekoladę pokrój lub posiekaj za pomocą przystawki do blendera z nożem. Słoiczki wyparz i dokładnie wysusz.
2. Truskawki umyj, usuń szypułki i pokrój na mniejsze kawałki.
3. Truskawki przesyp do dużego garnka.
4. Dodaj żelfix 3:1 i dokładnie wymieszaj. Zagotuj ciągle mieszając.
5. Dodaj cukier i ponownie zagotuj mieszając przez 3 minuty.
6. Dodaj posiekaną wcześniej czekoladę i dokładnie wymieszaj.
7. Gdy czekolada się rozpuści przelej gorący dżem do słoiczków.
8. Słoiczki szczelnie zamknij i odwróć je do góry dnem do wystudzenia.



Jakość przepisem na sukces

Gładki dżem Truskawkowy



00:20



SKŁADNIKI

- ✓ 900 g truskawek
- ✓ pół łyżeczki Kwasku cytrynowego Dr.Oetkera
- ✓ Żelfix 3:1 Dr. Oetkera
- ✓ 350 g cukru



WYKONANIE

1. W kielichu blendera umieść umyte truskawki bez szypulek.
2. Zmiksuj na gładką masę.
3. Przelej do garnka, dodaj kwasek cytrynowy oraz żelfix. Zagotuj cały czas mieszając.
4. Dodaj cukier, ponownie zagotuj, mieszając gotuj przez 2-3 minuty.
5. Przelej do słoiczków.



Jakość przepisem na sukces

Gładki dżem brzoskwinia- -mango



00:30



SKŁADNIKI

- ✓ 500 g brzoskwiń – po obraniu i wypestkowaniu
- ✓ 500 g mango – po obraniu i wypestkowaniu
- ✓ 1 opakowanie Cukru żelującego 3:1 Dr. Oetkera



WYKONANIE

1. Przed przygotowaniem dżemu umyj, wyparz i osusz słoiczki.
2. Owoce dokładnie umyj, obierz ze skórki i wypestkuj. Ważne, aby po ich obraniu waga jednych i drugich wyniosła po 0,5 kg.
3. Owoce umieść w kielichu blendera i dokładnie zmiksuj.
4. Mus przelej do garnka, wymieszaj z cukrem żelującym i zagotuj, cały czas mieszając. Usuń nadmiar piany.
5. Gorącą konfiturę przełóż do słoiczków, szczelnie zamknij i ustaw je do góry dnem na 5-10 minut.



Jakość przepisem na sukces

Truskawkowy dzem z białą czekoladą



00:30



SKŁADNIKI

- ✓ 1 kg truskawek
- ✓ 1 Żelfix 2:1 Dr. Oetkera
- ✓ 500 g cukru
- ✓ 100 g białej czekolady



WYKONANIE

1. Przed przygotowaniem dżemu wyparz i osusz dokładnie słoiczki. Białą czekoladę zetrzyj na tarce.
2. Truskawki umyj, usuń szypułki. Odmierz kilogram, pokrój je na kawałki i umieść w garnku. Następnie dodaj żelfix, wymieszaj i ustaw na palniku kuchenki.
3. Całość zagotuj, mieszając od czasu do czasu. Po zagotowaniu dodaj cukier, wymieszaj i gotuj jeszcze około 3 minuty. Mieszaj co jakiś czas aby uniknąć przypalenia dżemu.
4. Dżem zdejmij z palnika, wsyp białą czekoladę i mieszaj do czasu, aż się rozpuści.
5. Gotowy dżem przelej do słoiczków, szczelnie zamknij i odstaw na pół godziny do góry dnem.



Jakość przepisem na sukces

Gładki dżem jagodowy



SKŁADNIKI

- ✓ 1 kg jagód
- ✓ 1 Żelfix 3:1 Dr. Oetkera
- ✓ 350 g cukru



WYKONANIE

1. Przed przygotowaniem dżemu umyj, dokładnie wyparz i osusz słoiczki.
2. Jagody umyj i osusz na cedzaku. Usuń listki, przełóż je do kielicha blendera i dokładnie zmiksuj na mus.
3. Zmiksowane owoce przelej do garnka, wymieszaj z Żelfixem. Zagotuj, ciągle mieszając. Dodaj przygotowaną porcję cukru i ponownie zagotuj.
4. Po 2 minutach odstaw garnek z palnika i natychmiast przelej do słoiczków, szczelnie je zamykając. Odstawiłam na 10 minut do góry dnem.



Jakość przepisem na sukces

Dżem truskawkowy z rabarbarem



00:40



SKŁADNIKI

- ✓ 600 g truskawek
- ✓ 400 g rabarbaru
- ✓ 1 Żelfix 2:1 Dr. Oetkera
- ✓ 500 g cukru



WYKONANIE

1. Przygotuj słoiczki, wyparz je i wysusz przed przygotowaniem dżemu.
2. Truskawki umyj, usuń szypułki, większe truskawki pokrój na połówki.
3. Rabarbar umyj i pokrój na 1 cm kawałki, włóż do garnka, wlej odrobinę wody (2-3 łyżki) i krótko podpraż aby zmiękł.
4. Do rabarbaru dodaj truskawki i całość zmiksuj na jednolitą masę przy pomocy blendera ręcznego.
5. Garnek ustaw na palniku, do owoców dodaj żelfix i wymieszaj dokładnie. Podgrzewaj całość aż do zagotowania co jakiś czas mieszając.
6. Następnie dodaj cukier, wymieszaj i zagotuj. Gotuj jeszcze około 1 minuty od momentu zagotowania.
7. Gotowy dżem przelej do przygotowanych wcześniej słoiczków. Szczelnie zamknij i odstaw do góry dnem do wystudzenia.



Jakość przepisem na sukces

Dżem brzoskwiniowy



00:30



SKŁADNIKI

- ✓ 1 kg świeżych brzoskwiń, wypestkowanych, obranych ze skórki
- ✓ 1 Żelfix 3:1 Dr. Oetkera
- ✓ 350 g cukru



WYKONANIE

1. Słoiczki do dżemu dokładnie umyj, po czym sparz wrzątkiem i wytrzyj do sucha.
2. Brzoskwinie umyj, obierz ze skórki i wypestkuj. Pokrój na 0,5 cm kawałki.
3. Owoce przełóż do garnka i wymieszaj dokładnie z żelfixem. Ciągłe mieszając, zagotuj. Po zagotowaniu dodaj cukier i gotuj jeszcze około 2-3.
4. Gorący dżem od razu przełóż do przygotowanych słoiczków, szczelnie zamknij i na około 5 minut odłóż do góry dnem.



Jakość przepisem na sukces

Gładki dżem z czerwonych porzeczek



00:30

SKŁADNIKI

- ✓ 1,2 kg czerwonych porzeczek
- ✓ 1 opakowanie Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- ✓ Sok wyciśnięty z połowy cytryny
- ✓ 350 g cukru



WYKONANIE

1. Przed przygotowaniem dżemu umyj, wyparz i osusz słoiczki.
2. Porzeczki umyj i osusz na cedzaku. Usuń gałązki, przełóż je do kielicha blendera i dokładnie zmiksuj na mus.
3. Aby pozbyć się zbędnych pestek i skórek, przetrzyj porzeczki przez sitko z drobnymi oczkami.
4. Otrzymany sok przelej do garnka, dodaj wyciśnięty sok z cytryny, wymieszaj z Żelfixem. Zagotuj, ciągle mieszając.
5. Dodaj przygotowaną porcję cukru i ponownie zagotuj. Po 2 minutach odstaw garnek z palnika, łyżką usuń powstałą pianę i natychmiast przełóż do słoiczków, szczelnie je zamykając. Słoiki z dżemem z czerwonych porzeczek odłóż na 10 minut do góry dnem.



Jakość przepisem na sukces

Dżem gruszkowy



00:30



SKŁADNIKI

- ✓ 1 kg gruszek (obrane i oczyszczone z gniazd nasiennych)
- ✓ 1 opakowanie Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- ✓ 350 g cukru
- ✓ 2 całe goździki
- ✓ kawałek kory cynamonowej
- ✓ sok z 2 cytryn



WYKONANIE

1. Gruszki umyj, obierz, wykrój gniazda nasienne, a następnie pokrój w dużą kostkę.
2. Owoce wsyp do garnka, dodaj żelfix, wszystko razem wymieszaj i zagotuj.
W trakcie gotowania do gruszek dosyp cukier i dodaj goździki oraz korę cynamonową. Ciągłe mieszając, gotuj całość przez 3 minuty, po czym dolej wyciśnięty sok z cytryn.
3. Wszystko raz jeszcze dokładnie wymieszaj i odstaw z ognia. Wyjmij cynamon i goździki z garnka.
4. Wcześniej przygotowane, umyte i wyparzone słoiki napełnij gorącym dżemem, zakręć i odwróć do góry dnem na około 5 minut.



Jakość przepisem na sukces