

(odc.14) dżem truskawkowy

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.14)

trudność: **łatwe**

Składniki

1 kg truskawek bez szypulek
3 łyżki soku z cytryny
laska wanilii
½ kg cukru żelującego (do przetworów, z pektynami)

Przygotowanie

Wsypać truskawki do miski, doprawić sokiem z cytryny.
Rozciąć waniliowy strączek, zeszkrobać ziarenka, włożyć też do miski całą laskę wanilii.
Dodać cukier żelujący. Ugnieść owoce z pozostałymi składnikami za pomocą trzepaczki.
Przebrać zawartość miski do rondla, doprowadzić do wrzenia i gotować intensywnie przez 4 minuty. Zebrać szumowiny, ostudzić. Podawać z ciepłymi babeczkami i kremem śmietankowym.

