

# Domácí jablečný džem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 1

**620** kalorií , **100 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Mirbod

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/domaci-jablecny-dzem>

## Příprava

Nejdříve si připravíme sirup: vodu a cukr vaříme 20 minut v kastrolu (pozor, cukr nesmí karamelizovat). Přepulíme citron a šťávu vymačkáme do mísy. Oloupeme jablka a odstraníme semínka. Jablka nakrájíme na kostičky, přidáme k citronové šťávě a dobře promícháme. Postupně přidáváme jablka do kastrolu se sirupem a dusíme asi 45 minut. Během vaření často mícháme a dáváme pozor, aby se džem nelepil na dno hrnce, také sbíráme opakovaně naběračkou vznikající pěnu. Jakmile džem zhoustne, odstraníme hrnec z plamene. Ještě horký nalijeme do připravených sklenic. Sklenice zavíčkujeme a asi 30 minut necháme stát na utěrce dnem vzhůru. Po vychladnutí uložíme sklenice na tmavém a chladném místě, pak džem vydrží asi 1 až 2 roky.



## Ingredience

- 1 kg jablek
- 1 chemicky neošetřený citrón
- 900 g cukru
- 300 ml vody

## Kategorie

Česká, Zavařeniny, Klasika, Ostatní