

MARHUĽOVÝ DŽEM S TYMIANOM

 3x 200ml  45 min max

Marhuľový džem patrí medzi naše najobľúbenejšie, najviac si ho vieme vychutnať na teplom toaste alebo s lievancami. Pravidelne si preto každý rok na našom trhu kupujeme marhule v naozaj veeeeeeľkom množstve. Dopĺňame ho o tymian, ktorý mú dodáva veľmi zaujímavú chuť. Nesmie chýbať ani trochu kôry z limetky. Pripraviť si ho je veľmi jednoduchá záležitosť.

V prípade, že máte viac šťastia ako my a marhule vám rastú aj na záhrade a už možno ani neviete, čo s nimi, skúste ho, vyhnete sa tak plytvaniu ovocia, ktoré by sa už inak možno nepoužilo. Alebo vybehnite na trh ako my a pár kíľ sladkých marhúľ si doprajte. Keď si potom tento džem uvaríte bude ozdobou vašej špajze.

BUDETE POTREBOVAŤ:

Budeme potrebovať:

1 kg marhúľ
250 g želírovacieho cukru
kôru z jednej limetky
hrst lístkov tymianu

A TAKTO NA TO:

1. Nakrájané marhule na panvici pomaly privedieme k varu a postupne k nim pridáme limetkovú kôru, a natrhané lístky tymianu. Varíme a priebežne miešame. Asi po pol hodine pridáme želírovací cukor a znova varíme a miešame, až kým sa marhule nerozvaria. Uchováваме v chlade.