



Rychlý rybízový džem

Suroviny:

400g rybízu

100g sladidla 4:1 (Stevia sypká, STARLinea sypká)

1 citron, pouze šťáva



Postup:

1. Rybíz zbavte všech stonků, vložte do hrnce, zalijte 330 ml vody a přiveďte k varu. Nechte probublávat asi 20 minut, nebo dokud není ovoce úplně měkké a většina tekutiny se vypařila.
2. Přidejte sladidlo a citronovou šťávu, přiveďte k varu a poté nechte vařit, dokud směs nedosáhne 105 ° C.
3. Nechte několik minut vychladnout a poté nalijte do horkých, čistě vymytých sklenic a okamžitě uzavřete a obraťte dnem vzhůru. Nechte vychladnout.