

Лимонный джем

2009-05-04 20:38:22



Этому джему я готова посвящать стихи! Настолько он мне нравится. Варю его очень большими партиями, но разливаю по маленьким баночкам, чтобы потом дарить друзьям на праздники.

Нам понадобится:

7 средних лимонов

1 кг. сахарного песка (в оригинале 1,2 кг., пробуйте на Ваш вкус)

1 литр воды

1 пакетик ванильного сахара

Лимоны хорошенько промываем и заливаем на несколько минут кипятком, затем нарезаем дольками и очищаем от косточек.

Укладываем лимоны в кастрюльку, заливаем водой и варим на среднем огне 45 минут. Потом добавляем сахар с ванильным сахаром и варим ещё 60 минут.

Шумовкой вынимаем шкурки.



Разливаем джем по стерилизованным баночкам. Уверяю вас, что долго он там не задержится[®]
Застывает буквально на глазах.



Готовим вместе с Нямой

Лимонный джем

Также можно заменять лимоны любыми цитрусовыми в разных пропорциях.

Автор рецепта eiena_110.

© www.njama.ru