

Džem z celých citronů

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

| | |
|-----------|---|
| 1 kg | bio citrony (chemicky neošetřené) |
| 2 a 1/2 l | voda |
| 1 kg | krupicový cukr |
| 1 balení | želírovací cukr Dr. Oetker 2:1 |
| 2 lžička | kyselina citronová |



Postup přípravy

Celé citrony vložíme do většího hrnce a zalijeme vodou tak, aby byly zcela potopené. Hrncem uložíme na tři dny do chladna a dvakrát denně v něm měníme vodu. Čtvrtý den vodu slijeme a citrony necháme okapat. Citrony (i skůrou) pokrájíme na kousky, přičemž jádýrka odstraníme. Zalijeme dvěma a půl litry vody a dáme na ještě jeden den do chladu. Již neslíváme a dáme dusit na zhruba 40 minut s pokličkou a asi hodinu bez pokličky, přičemž občas zamícháme. Když je kůra z citronů měkká, vsypeme krupicový a želírovací cukr. Po chvilce přidáme kyselinu citronovou a naposledy krátce povaříme. Horký džem naplníme do čistých sklenic, zavíčkuje a sklenice obrátíme dnem vzhůru.