

Mandarinkový džem s limetkou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 kg	mandarinky
1 kg	krystalový cukr
1 ks	Gelfix klasik (vyrábí Dr. Oetker)
2 ks	šťáva z limetky
1 ks	kůra z chemicky neošetřené limetky
6 lžic	tuzemák



Postup přípravy

Mandarinky oloupeme, v případě potřeby odstraníme jádérka a jednotlivé dílky pokrájíme na menší kousky. Vhodíme do hrnce, přisypeme cukr s Gelfixem a přivedeme k varu. Vaříme asi 2 minuty, poté přidáme limetkovou šťávu s kůrou a tuzemákem a stáhneme z ohně. Ještě horký džem plníme do čistých (vymytých a vysušených!) skleniček, zavřeme sterilně čistým víčkem a otočíme dnem vzhůru. Necháme takto vychladnout.