

# Mrkvový džem s tuzemákem

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

1 kg	mrkev
6 ks	šťáva z citronu
750 g	krytalový cukr
1 dl	tuzemák



## Postup přípravy

Mrkev očistíme a nastrouháme najemno. Spolu s trochou vody ji podusíme doměkka. Přidáme citronovou šťávu s cukrem a tuzemákem a povaříme na požadovanou hustotu. Ještě horký džem naplníme do sklenic (pečlivě vymytých a vysušených), přikryjeme víčkem a otočíme dnem vzhůru. Necháme vychladnout a odložíme na chladné místo.