PAPRIKOVÝ PIKANTNÝ DŽEM OD HUGA

Blíži sa leto a s ním aj grilovacia sezóna. Ak chcete byť kráľmi každej grilovačky pripravte si podľa môjho receptu pikantný džem z červenej papriky (kápie).

Je fantastický, k mäsu vynikajúci a jeho príprava trvá len pár minút.

Budete potrebovať: (z tejto dávky pripravím štyri 2 dcl poháre džemu)

1 kg očistenej čerstvej Kápie

1/2 kg kryštálového cukru (najlepšie trstinový)

1 balenie Gelfixu 2:1

4 sušené feferónky

Postup:

Papriku nakrájajte na čo najmenšie kocky. Pridajte 4 veľké lyžice cukru , 1 balenie Gelfix 2:1 a poriadne zamiešajte s nakrájanou paprikou. Dajte na oheň a priveďte do varu. Pozor - za stáleho miešania! Priveďte do varu a povarte 1 minútu.

Pridajte ostatný cukor a opäť priveďte do varu. Potom varte ešte presne 2 minúty. Hrniec s džemom teraz odložte z ohňa a ručným mixérom rozšľahajte papriku na jemno. Paprika je totiž tvrdá a nerozvarí sa tak ako by sme potrebovali. Vráťte hrniec na oheň a varte ešte 3 minúty. 1 minútu pred koncom varenia pridajte 1 kávovú lyžičku kyseliny citrónovej. Tá dodá džemu správnu hustotu.

Horúci džem nalejte do pripravených pohárov, kvalitne uzatvorte viečko, obráťte naopak a nechajte vychladnúť 24 hodín.

HOTOVO!

Gelfix môžete použiť aj iný, ale v tom prípade sa riaďte pokynmi n etikete. Do každého totiž ide iné množstvo cukru. Ale feferónky môžete podľa chuti aj pridať. To už nechám na vás.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo