



**fundacja
pomocy
psychologicznej**

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl



Dżem z czarnej porzeczki bez cukru - przepis

Dobre przepisy bez cukru powinny być jasne, kompletne i możliwe do powtórzenia w zwykłej kuchni. Dlatego najpierw warto sprawdzić składniki, a potem spokojnie przejść przez przygotowanie przepisu na dżem z czarnej porzeczki bez cukru. Taki układ zmniejsza ryzyko pomyłki i pomaga uzyskać przewidywalny efekt.

Składniki

- porzeczka 800 g
- woda 120 ml
- mielony cynamon 2 szczypta
- kwas cytrynowy 2 szczypta

Przygotowanie krok po kroku

1. Zalej porzeczki wodą, zagotuj i gotuj przez 20 minut na małym ogniu.
2. Na kilka minut przed końcem dodaj kwas cytrynowy i cynamon.