

Брусничный джем

Ингредиенты

На 250 мл:

- Брусника - 300 г
- Сахар - 70 г
- Тимьян - 1 ч. л
- Бальзамический уксус - 5 ст. л



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Сложите бруснику в сотейник, засыпьте сахаром, добавьте бальзамический уксус и листики тимьяна. Варите на сильном огне, постоянно помешивая, до полного растворения сахара.

2

Разложите готовый джем по стерилизованным банкам, герметично закройте и остудите. Храните в темном прохладном месте полгода-год. Открытую банку держите в холодильнике 1-2 недели. Брусничный джем пригодится как соус к мясу.

ХЛЕБ*СОЛЬ

простые
решения
•
легкие
рецепты

Приятного вам аппетита :)