

Hajnalpír



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

400 g sárgarépa
400 g narancsgerezd
400 ml narancslé (frissen facsart)
500 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**



Előkészítés:

A megtisztított sárgarépát finomra reszeljük. A félbevágott narancsokból kipréselünk 400 ml narancslevet. A többi narancsot meghámozzuk, fehér héját is eltávolítjuk, majd gerezdekre szedjük, és kimérjük belőle a megfelelő mennyiséget.

Elkészítés:

A sárgarépát, a narancsgerezdeket és a narancslevet egy főzőedényben jól összekeverjük a dzsemfixszel és a cukorral. Állandó kevergetés mellett nagy lángon felforraljuk, legalább 3 percig forni hagyjuk - továbbra is kevergetve, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, ezután befőttesüvegekbe öntjük.

Tipp:

Ha finoman összeturmixoljuk a sárgarépát és a narancsgerezdeket, kenhetőbb állagú dzsemet kapunk.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu