



Dżem z arbuza

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Z owoców cytrusowych wyciskamy sok. Wlewamy do dużego garnka wraz z cukrem, wanilią i pokrojoną skórką z jednej cytryny. Całość zalewamy $\frac{1}{4}$ litra wody.

Krok 2

Zawartość garnka gotujemy przez około 20 minut do uzyskania syropu z cytrusów. W tym czasie kroimy na małe kawałki arbuza i pozbawiamy go pestek.

Krok 3

Pokrojonego arbuza wrzucamy do garnka i dalej gotujemy, aż masa zgęstnieje. Po jej zgęstnieniu dodajemy rumu.

Krok 4

Gorący dżem przekładamy do słoiczka i szczelnie zamykamy.

Składniki:

3 kg arbuza

2 $\frac{1}{2}$ kg cukru

2 pomarańcze

3 cytryny

3 laski wanilii

100 ml rumu