



Jahodový džem s agávovým sirupem a agarem

veganský	Snadné	30- 40 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	--------	--------------	-------------	-------

Ingredience

6 menších sklenic
1 kg čerstvých jahod
1 tyčinka agaru
100 ml agávového sirupu (nebo
více podle chuti)

Jak na to?

1. Jahody omyjte, zbavte stopek a pokrájejte na větší kousky, stačí na čtvrtky. Podlijte malým množstvím vody a 15 minut rozvařujte.
2. Do druhého kastrolu dejte 250 ml vody, sirup, agar a vařte, dokud se agar nerozpustí. Smíchejte s agar jahodami.
3. Plňte do čistých sklenic, sterilujte 15 minut při 80 °C.