

Mrkvica džem

Super, super, superfino! :) Neka vas ne prestraši ova veganska verzija - biljnu želatinu možete zamijeniti želinom isl. sredstvima za zgušnjavanje.



Sastojci:

Za cca 1,5 dl džema:

- 3 dl sitno ribane mrkve
- 1 jabuka*
- 1 žlica limunovog soka
- 1 žlica ruma
- 3 žlice nerafiniranog šećera
- malo kurkume (ili ne, ako ne želite)
- nepuna žlica agar alge**

Priprema:

1. Mrkvu sitno naribajte. U posudu ulijte toliko vode da prekrije dno, dodajte mrkvu, šećer, rum i kurkumu. Kuhajte/pirajte na srednjoj vatri 10ak min - uz miješanje i ev. dolijevanje vode (ako ispari sva tekućina).
2. Za to vrijeme ogulite jabuku (heh, koru pojedite), naribajte ju i nakapajte limunovim sokom. Dodajte mrkvi i pirajte, uz podlijevanje i miješanje, još cca 30 min.
3. Maknite s vatre i izmiksajte štapnim mikserom. U 1 dl vode razmutite agar agar, dodajte smjesi pa, uz miješanje, pričajte dok se džem ne zgusne tj. višak tekućine ne ispari (20-30 min).
4. Džem (ako radite veće količine) uspite u zagrijane sterilizirane staklene posude koje čvrsto zatvorite. Ako radite manju količinu (kao ja, za kolač), uspite ga u zagrijanu zdjelicu, poklopite i ohladite.

Napomene:* Koristila sam srednje veliku domaću jabuku (crvena, kiselkasta, sočna - 'no name' sorta). ** Riječ je o agar pahuljicama (biljna želatina iz agar alge) koje sam kupila u trgovini zdravom hranom. Ako vam nije do veganske verzije, zamijenite agar želinom isl. sredstvima za želiranje džemova (u omjerima koje navodi proizvođač). U receptu je manja količina, ali ako zadržite omjer i povećate količinu, dobit ćete finu, zdravu zimnicu. Zanimljivo je da džem okusom podsjeća na onaj od marelice. :) Recept je napisan 14.10.2009.