



## TRUSKAWKA DO SERA

### Składniki:

- około 1,2 kg truskawek
- 1/2 kg cukru
- 1 opakowanie bezglutenowego dżemofixu 2:1
- 1 - 3 ziarna kardamonu - według uznania
- 1 - 3 papryczki piri piri - według uznania i preferowanego stopnia ostrości

### Wykonanie:

- truskawki opłukać, dokładnie osuszyć, usunąć szypułki
- z obranych truskawek odważyć 1 kg owoców
- jedną połowę truskawek pokroić (każdą z truskawek - w zależności od wielkości pokroić na 2 - 4 kawałki)
- drugą połowę truskawek zmiksować za pomocą blendera
- kardamon i papryczki dokładnie rozdrobnić w młynku
- wszystkie truskawki (pokrojone oraz zmiksowane) przełożyć do garnka, dodać cukier, kardamon oraz papryczki, dokładnie wymieszać i całość gotować kilka lub kilkanaście minut na małym ogniu, aż owoce nabiorą aromatu z przypraw
- odstawić do przestudzenia
- do przestudzonej masy dodać dżemofix, dokładnie wymieszać, ponownie zagotować i cały czas mieszając gotować około 1 - 2 minuty
- gotową masę przełożyć do słoiczków i szczelnie zamknąć
- słoiki ustawić do góry dnem na około 20 minut