

# JAHODOVÝ DŽEM S KARDAMÓMOM

---

300 ml  60 min

*Na našej terase si zvykneme pestovať aj jahody a keď príde ich sezóna máme ich fakt dosť. Nikdy nimi, samozrejme, neplytváme, radšej si z nich pripravíme skvelý džem, ktorý vieme použiť počas celého roka. Osvedčila sa nám kombinácia jahôd, limetky, vanilky a kardamómu. Ten dáva tomuto kombu špeciálny nádych orientu. Skúste si ho pripraviť spolu s nami. Hodí sa nie len na prípravu sladkých jedál, ale aj ako dokonalá príloha napr. ku grilovanému camembertu.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

**Potrebujeme  
(na 2x 150 ml pohár):**

500 g jahôd  
250 g želírovacieho cukru  
šťava z polovice limetky  
pol vanilkového lusku  
semená zo šiestich šesť  
strukov kardamómu

## A TAKTO NA TO:

1. Očistené a nakrájané jahody na panvici pomaly privedieme k varu a postupne k nim pridáme limetkovú šťavu, vylúpnutý vanilkový lusk a rozdrvené semená kardamómu (bez struku). Povaríme. Asi po desiatich minútach pridáme želírovací cukor a asi päť minút povaríme. Po vychladnutí môžeme sterilizovať.