



JERNEJ KITCHEN

JEREBIKOV ŽELE

Žele iz jerebikovih jagod je odlično imeti v shrambi, saj se krasno poda k divjačini, jagnjetini, slasten pa je tudi namazan na toast in maslo.

ZA 6 KOZARCEV (500ML)
PRIPRAVA: 100 MINUT

JEREBIKOV ŽELE

2 kg svežih jerebikovih jagod

3 jabolka

750 g sladkorja za vsak liter tekočine

TOOLS AND EQUIPEMENT

Večji lonec

Cedilo

gaza / krpa

6 kozarcev za vlaganje (500ml)

JEREBIKOV ŽELE

Pomembno je, da jerebiko pred uporabo čez noč zamrzujemo ali pa jo naberemo po prvi slani. Jagode nežno odstranimo iz vej in jih umijemo pod tekočo vodo. Dobro odcedimo. Jabolka narežemo na četrtine. Vse skupaj damo v večji lonec in prelijemo s hladno vodo, toliko, da so pokrite vse jagode in jabolka.

Lonec pristavimo na visok ogenj in pustimo da voda zavre. Znižamo ogenj in kuhamo 40 minut, oziroma dokler sadje ne postane mehko. Počasi precedimo skozi sito, prekrito z gazo na sir. Pomembno je, da sadja ne mečkamo, oziroma pritiskamo navzdol, vendar pustimo, da se tekočina sama precedi. Najbolje, da pustimo čez noč, ali vsaj 4 ure.

Odcejeno tekočino stehtamo. Za vsak liter tekočine dodamo 750g sladkorja. Na srednje močan ogenj postavimo čist lonec s tekočino in sladkorjem. Kuhamo 20 minut, oziroma tako dolgo, da se sladkor popolno raztopi. Nato tekočino zavremo in pri močnem vretju kuhamo 5 minut, oziroma dokler ne nastane žele.

NASVET

[Odstranimo vso peno na vrhu tekočine.](#)

[Naredimo test želiranja. Na manjši, ohlajen krožnik postavimo malo želeja. V kolikor se začne strjevati lahko prenehamo s kuhanjem.](#)

Kozarce za vlaganje damo v vrelo vodo. Pustimo 5 minut. V vroče, sterilizirane kozarce vložimo jerebikov žele in pazimo da jih dobro zapremo, tako, da preprečimo vdor zraka. Žele iz jerebikovih jagod je odlično imeti v shrambi, saj se krasno poda