

Dżem z mirabelek



Składniki

1 kg - mirabelek
1 szklanka - wody
sok z cytryny
opcjonalnie miód lub
cukier

Opis wykonania

Piękna złocista barwa dżemu zamknięta w słoiku kusi by jak najszybciej go otworzyć i pałaszować z piętka świeżo upieczonego pieczywa.

Dżem wyróżnia się nie tylko piękną barwą, ale i słodyczą pochodzącą z tych przepysznych owoców.

Opis wykonania

Mirabelki umyj i wypestkuj. Połowę owoców pokrój na mniejsze kawałki. Owoce przełóż do garnka i dodaj wodę. Praż na małym płomieniu mieszając od czasu do czasu. Dżem powinien być gotowy po około 30 minutach prażenia. Jeśli po tym czasie będzie zbyt płynny praż dodatkowe 15 minut. Dżem zdejmij z ognia i dodaj do niego sok z cytryny. Spróbuj, jeśli jest dobry przełóż do słoików i pasteryzuj przez 15-20 minut. Jeśli jest mało słodki możesz dodać miód lub cukier i również zapasteryzować w słoikach.

TIP

Podczas robienia dżemu możesz dodać ½ laski wanilii.

Aby uzyskać słodki dżem bez konieczności dodawania cukru możesz do śliwek dodać przetarte 2 słodkie jabłka i prażyć je razem do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji.