

Dżem mirabelkowy z wanilią



JOANNA43



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mirabelki	2 kg
wanilia	1 laska
cukier żelujący 3:1	500 gram
żelfix	40 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mirabelki myjemy i usuwamy z nich pestki. Do garnka wrzucamy śliwki dodajemy cukier żelujący i wszystko razem mieszamy. Gotujemy na niskim ogniu. W międzyczasie laskę wanilii kroimy na pół i wyciągamy miąższ dodajemy całość do mirabelek. Gotujemy do czasu aż owoce zeszkłą się i rozłożą na cząstki. Na samym końcu dodajemy żelfix, mieszamy. Gorący przekładamy do słoików, zakręcamy i odkładamy nakrętką "do góry nogami". Zazwyczaj gorące słoiki wkładam w gazety oraz koc i pozostawiam aż wystygną.