

Dżem śliwkowo-dyniowy



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	1 kg
dynia	800 gram, waga po obraniu
goździk Prymat	12-15 sztuk
cukier trzcinowy	300 gram
sok z cytryny	
cynamon Prymat	ok 1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynie kroimy w kostkę.
- KROK 2 Umyte i osuszone śliwki pozbawiamy pestek.
- KROK 3 Tak przygotowane składniki przekładamy do garnka i zasypujemy cukrem. Całość stawiamy na wolnym ogniu i podgrzewamy. Gotujemy do momentu jak dynia i śliwki zmiękną.
- KROK 4 Miękkie składniki zdejmujemy z ognia i miksujemy, by uzyskać jednolitą masę.
- KROK 5 Zmiksowaną dynie i śliwki ponownie stawiamy na ogniu. Dodajemy do nich goździki, cynamon oraz sok z cytryny. Całość smażymy do uzyskania pożądanej konsystencji. Co jakiś czas mieszamy.
Gotowy dżem przekładamy do przygotowanych słoików. Szczelnie zakręcamy i pasteryzujemy około 10 minut.