

Dżem ze śliwek



KASIAK90



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki	1 kg
cukier	25 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki płuczemy, po czym wypestkujemy. Miksujemy blenderem z dodatkiem 10dkg cukru. Wstawiamy na gaz i smażyemy. Kiedy śliwki dobrze się rozgotują dodajemy cukier i ponownie trzymamy na gazie co jakiś czas mieszając. Ściągamy z gazu i mieszamy aż powstała piana zniknie. Gorący dżem przelewamy do wyparzonych słoików.