

Dżem śliwkowo-jabłkowo-gruszkowy



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	1 kg
jabłka	50 dag
gruszki	50 dag
cukier	75 dag
cynamon	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć, podzielić na połówki, wypestkować. Jabłka i gruszki umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki. Owoce połączyć, zasypać cukrem i odstawić pod przykryciem na kilka godzin. Owoce doprowadzić wolno do wrzenia. Gotować, mieszając, aż dżem uzyska odpowiednią gęstość. Gorący dżem przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.