

DŻEM ZE ŚLIWEK Z JABŁKAMI



BARBARA51



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwek węgerek (bez pestek)	1 kg
jabłek antonówek	1 kg
cukru	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki kroimy wzdłuż na połówki lub ćwiartki, przesypujemy cukrem i pozostawiamy na 10-12 godzin. Owoce wraz z rozpuszczonym cukrem i sokiem wkładamy do garnka i mieszając, gotujemy. Jabłka obieramy, ucieramy na tartce o dużych oczkach, dodajemy do śliwek w momencie, gdy zaczynają być szkliste. Gotujemy dżem, póki nie zacznie krzepnąć. Gorący dżem składamy do słoików.