



## ŠKORICOVO-SLIVKOVÝ DŽEM

### PRÍSADY

- 2 kg sliviek, odkôstkovaných a nahrubo nakrájaných
- 200 ml vlažnej vody
- 2 kg granulovaného bieleho cukru
- 2 lyžičky mletej škorice
- 1 polievková lyžica citrónovej šťavy

### SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Nakrájané slivky vložte do veľkého hrnca a pridajte vodu. Privedte do varu a nechajte variť 10 minút, až kým nie sú slivky jemné. Pridajte cukor, škoricu a citrónovú šťavu a nechajte cukor rozpustiť pomaly bez varu.
2. Zvýšte teplotu a privedte džem do varu. Nechajte vriieť po dobu piatich minút. Vyberte misky z mrazničky a vykonajte test (pozri článok). Ak sa nekrčí, pokračujte vo varení ďalších pár minút a test vykonajte znova.
3. Odoberte hrniec z tepla a nechajte ho vychladnúť počas asi 15 minút. Občas pomiešajte, zabránite tým tomu, aby klesli hrče ovocia na dno pohárov. Naberte džem do teplých pohárov, pevne utesnite a nechajte vychladnúť.