



ŠVESTKOVÝ DŽEM SE SKOŘICÍ

PŘISADY

- 2 kg švestek, vypeckovaných a nahrubo pokrájených
- 200 ml vlažné vody
- 2 kg bílého cukru krystal
- 2 lžičky mleté skořice
- 1 polévkové lžíce

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Nakrájené švestky vložte do velkého hrnce a přidejte vodu. Přiveďte k varu a vařte 10 minut, dokud švestky nezměkknou. Přidejte cukr, skořici a citrónovou šťávu a nechte cukr pomalu rozpustit, aniž by se směs vařila.
2. Zvyšte teplotu a džem pět minut na nejvyšší stupeň povařte. Vyndejte z mrazáku talířek a vyzkoušejte, zda již džem dostatečně ztuhl (viz článek). Když se džem zatím ještě nebude „krabatit“, nechte ho ještě pár minut povařit a zkuste talířkový test znovu.
3. Sundejte hrnce ze sporáku a nechte ho 15 minut chladnout. Příležitostně promíchávejte – kousky ovoce tak nesednou ke dnu sklenice. Džem nalijte do teplých zavařovacích sklenic, pevně uzavřete a nechte vychladnout.