



SLIVOV DŽEM S CIMETOM

SESTAVINE

- 2 kg sliv, brez koščic in grobo narezanih
- 200 ml mlačne vode
- 2 kg belega kristalnega sladkorja
- 2 čajni žlički mletega cimeta
- 1 žlica limoninega soka

NAČIN PRIPRAVE

1. Narezane slive stresite v velik lonec in dodajte vodo. Počakajte, da rahlo zavre, in pustite 10 minut počasi vreti, dokler slive ne postanejo mehke. Dodajte sladkor, cimet in limonin sok ter pustite, da se sladkor raztopi počasi brez vretja.
2. Povišajte temperaturo in pustite džem vreti pet minut. Iz zamrzovalnika vzemite krožnik in naredite preizkus gostote (glejte članek). Če se še ne zguba, pustite vreti še nekaj minut in nato znova ponovite preizkus.
3. Lonec odstranite s toplote in pustite hladiti 15 minut. Občasno premešajte – tako boste preprečili grudicam sadja, da se pogreznejo na dno kozarca. Z zajemalko nalijte v tople kozarce, zaprite jih in pustite ohladiti.