



# Slivková dobrota so škoricou

Dokonalý džem pre všetkých milovníkov sliviek s Gelfixom Extra 2:1 Dr. Oetker!

4 poháre    stredná obťažnosť  do 25 minút



## Prísady::

### Prísady:

1 kg slivky očistené,  
odkôstkované a nakrájané na  
malé kúsky  
100 g slivky sušené nakrájané na  
malé kúsky  
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr.  
Oetker  
500 g cukor  
1 balíček Škoricový cukor Dr.  
Oetker

- 1 Do veľkého hrnca vložíme čerstvé aj sušené slivky a pridáme kyselinu citrónovú. Obsah balíčka Gelfix Extra zmiešame s 2 PL cukru a pridáme do ovocia. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.
- 2 Pridáme zbytok cukru, škoricový cukor a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 3 Na tanierik kvapneme 1- 2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 4 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

### Tip:

- Džem môžeme pripraviť tiež z mrazených sliviek alebo ringlôt.

