

Džem od šljiva sa cimetom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šljiva bez koštica
- **200 g**šecera
- **1 kašika**soka od limuna
- **1 kašicica**cimeta
- **2 štapića**cimeta
- **malop**utera

Priprema

Pripremimo sastojke. Ako koristite veće šljive malo ih nasecite.

Sterilizujemo teglu ili tegle ako koristite veće količine voca. Stavimo u friz jedan tanjiric, sa kojim ćemo lako kasnije proveriti da li nam je džem skuvan. Stavimo oljuštene šljive u šerpu, dodamo 100 ml vode. Prokuvamo oko 5 minuta. Zatim dodamo šećer, cimet i sok od limuna i krckamo oko 10 minuta, mešajući s vremena na vreme. Posle toga pojačamo temperaturu i pustimo džem da vri oko 5 minuta. Izvadimo tanjiric iz friza pa sipamo malo džema na njega. Ako se odmah stegne, džem je gotov. Ukoliko imate termometar za šećer onda bi to bilo na 105 stepeni C. Ostavimo oko 15 minuta da se ohladi, ovo će spreciti veće komade voca da potonu na dno. Zatim dodamo puter, koji će pokupiti suvišnu penu. Uspemo u teglu i dobro zatvorimo. Ovaj džem može u špajzu stajati do godinu dana. Kada ga otvorite, čuvajte u frižideru.

Savet

Stiže voe, obesile se grane. Polako izvlaim tegle, pa ih sterilizujem i spremamo zimnicu. Zaas se tu nakupi svega i svaega. Ponekad u poznate standardne džemove i marmelade dodamo i ponešto novo. Kao ovde cimet. Verujte mi na re, izvrsno je. Primetiete da sam ja koristila vrlo malo šeera, jer su ove male šljive prirodno jako slatke.