

Švestkový džem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vypeckované švestky 1 kg
- Želírovací cukr 800 g
- Citronová šťáva 6 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

1. Švestky omyjeme, vypeckujeme, vložíme do kastrolu. Vypeckované švestky podlijeme trochou vody a vaříme na mírném ohni asi 15-20 minut. Směs občas promícháme, aby se sladká hmota vařila rovnoměrně a nepřichytávala se u dna kastrolu.
2. Přidáme cukr a mícháme do rozpuštění a vaříme dále asi 20-30 minut do zhoustnutí. Ke konci varu přidáme do švestek citronovou šťávu a ještě krátce povaříme.
3. Odstavíme z ohně a opatrně plníme džem po okraj zavařovacích sklenic, které jsme vyvařili a které jsou ještě teplé. Naplněné sklenice uzavřeme a rychle obrátíme dnem vzhůru.