

MERUŇKOVÝ DŽEM

Potřebujeme:

- 1 kg meruněk (+ 3 ks meruněk použijeme později)
- 1 pektin
- 130 – 150 g práškového sladidla [FAN STARLINEA](#) (podle zralosti a druhu meruněk)
- 1 zarovnaná lžička kyseliny citronové

Postup:

Omyté a vypeckované meruňky nakrájíme na menší kousky a dáme do kastrolu se 3 lžícemi vody. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme, dokud nezměknou.

Rozmixujeme a přidáme na kousky nakrájené 3 meruňky.

Do vytvořené hmoty po troškách přisypáváme pektin smíchaný s 1 lžící práškového sladidla [FAN STARLINEA](#).

Opravdu po troškách, aby se pektin nevysrážel.

Opět necháme provařit ještě další 3 minuty.

Přidáme kyselinu citronovou a zbytek práškového sladidla [FAN STARLINEA](#) a za stálého míchání pozvolna povaříme dalších 5 minut.

Na studeném talířku vyzkoušíme, zda hmota želíruje, ochutnáme a případně dosladíme.

Ještě horký džem nalijeme do čistě vymytých sklenic, raději menších (džem se po otevření rychle kazí). Dobře uzavřeme a otočíme dnem vzhůru. Necháme 10 minut zchladnout.

Tento recept můžeme použít na jakékoliv ovoce.

