Dżem śliwkowo-borówkowo-pomidorowy z wanilią

Nikita

Polecane na: **desery, przetwory, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

- śliwki fioletowe renklody lub węgierki - 700 g
- borówki amerykańskie - 150 g
- pomidor czerwony dojrzały - 150 g
- pasta waniliowa (lub 1/2 laski waniliowej) - 1 łyżka
- cukier - 300-400 g
- pektyna naturalna (zgodnie z instrukcją producenta) - 10-12 g
- imbir - 1 kawałek
- cynamon cejloński - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mały kawałek obranego imbiru zblendować razem z pomidorem na gładką pastę (pomidor w całości). Przełożyć do garnka z grubym dnem. Śliwki umyć, wyjąć pestki i rozdrobnić za pomocą blendera razem z borówkami. Rozdrobnione owoce przełożyć do garnka z pomidorami. Dodać wanilię (pastę lub ziarenka z laski waniliowej), 200 g cukru i cynamon. Doprowadzić do wrzenia, gotować około 15-20 minut. Pozostały cukier wymieszać z pektyną i stopniowo dodawać do gotującego się dżemu, cały czas mieszając. Gotować jeszcze 5-10 minut. Dżem przelać do wyparzonych słoików, natychmiast zakręcić. Słoiki postawić do góry dnem na 5-10 min, następnie odwrócić, odstawić do ostudzenia. Dżem śliwkowo-borówkowo-pomidorowy podawać po ostygnięciu lub przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.