



Dżem z czerwonych mirabelek z rozmarynem i chili

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

czerwone mirabelki - 1,2 kg
rozmaryn gałązka - - kilka
mini chili - - kilka

cukier - 300-350 g
naturalna pektyna (ilość zgodnie z zaleceniami producenta) - - trochę
sok z cytryny - 1-2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mirabelki umyć, odważyć. Przełożyć do garnka z grubym dnem, wlać około 100 ml wody, przykryć, doprowadzić do wrzenia. Gotować kilka minut do momentu aż mirabelki popękają.

KROK 2: Przetrzeć pestki.

KROK 3: Przełożyć z powrotem do garnka. Zagotować.

KROK 4: Gałązkę rozmaryny i chili opłukać.

KROK 5: Do gotujących się mirabelek włożyć rozmaryn i chili, gotować 5 minut. Następnie dodać sok z cytryny, cukier wymieszany z pektyną (ewentualnie można użyć cukier żelujący), ciągle mieszając gotować 5-6 minut.

KROK 6: Gorący dżem przełożyć do słoików, natychmiast zakręcić i postawić do góry dnem na 10-15 minut. Pozostawić do wystygnięcia. Podawać jako dodatek do pieczywa lub mięs czy serów.