

Broskvový džem se skořicí

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 kg	broskev
2 lžička	mletá skořice
1 lžička	kyselina citronová
1 balíček	Gelfix Klasik 1:1 (vyrábí Dr. Oetker)
1 kg	cukr
4 lžíce	broskvová pálenka (můžeme nahradit rumem)



Postup přípravy

Broskve očistíme a oloupeme (pokud nám nejde slupka sloupnout, spaříme broskve vařící vodou, necháme ve vodě 10 sekund stát a poté zchladíme studenou vodou). Oloupané broskve vypeckujeme a nakrájíme na kousky. Dáme je do hrnce i s mletou skořicí a kyselinou citronovou, přivedeme k varu a vaříme zhruba 8 minut (až broskve pustí šťávu). Pak odstavíme z ohně a přidáme Gelfix s trochou cukru. Přivedeme opět k varu a přisypeme zbytek cukru. Vaříme 3 minuty. Přidáme broskvovou pálenku a ještě horký džem plníme do suchých čistých sklenic. Zavičkujeme a obrátíme dnem vzhůru.

Poznámka: Se sklenicemi s džemem několik dní pro jistotu nehýbeme, aby byl želírovací proces zcela dokončen.