

## ŠVESTKOVÝ DŽEM S MÁKEM

*Když se řeknou švestky, většině z nás naskočí v hlavě povidla (a možná švestkové knedlíky). Ale povidla nejsou pro každého. Proto zkuste připravit švestkový džem, není tak intenzivní jako povidla. Možná si říkáte " s mákem? ", ale dejte mu šanci. Kynutý koláč se švestkami a mákem je přeci TOP 🧑🍳*

*A kde švestkový džem s mákem můžete použít? Na chleba, na koláčky, do buchet a nebo jen tak, na lžičku. Místo bonbonu.*

**Na švestkový džem s mákem potřebujeme:**

- 1 kg očištěných a vypeckovaných švestek
- 1 sáček **FAN Želírovací směsi**
- 2 vrchovaté lžice mletého máku

### POSTUP:

Omyté a vypeckované švestky pokrájíme na menší kousky, vložíme do kastrolu, přidáme asi 2 lžice vody a pozvolna přivedeme k varu. Vaříme na mírném plameni do změknutí. Pomocí ponorného mixéru částečně rozmixujeme, ponecháme kousky. Do vroucí švestkové kaše přisypeme **FAN ŽELÍROVACÍ SMĚS**, dobře rozmícháme a za stálého míchání necháme obsah sáčku zcela rozpustit. Sebereme vzniklou pěnu a přidáme mletý mák, provaříme ještě asi **5-10 minut**.

Hotový švestkový džem nalijeme do připravených čistých skleniček, zavíčkuje a otočíme asi na **5 minut** dnem vzhůru. Poté obrátíme zpět a necháme zcela vychladnout.

**TIP:** Pokud je připravený džem na Vás příliš sladký, můžete přidat trochu kyseliny citronové (½-1 lžička). A pokud máte švestek velkou zásobu, vyzkoušejte Švestkový dezert a rozhodně nesmíte opomenout recept na Švestkovou nutelu.

