



СЛИВОВЕ ВАРЕННЯ З КОРИЦЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 кг слив, з яких треба вийняти кісточку і крупно нарізати
- 200 мл теплої води
- 2 кг гранульованого білого цукру
- 2 чайні ложки меленої кориці
- 1 чайна ложка лимонного соку

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть нарізані сливи у велику каструлю і додайте води. Доведіть до кипіння на малому вогні і проваріть 10 хвилин, доки сливи не розм'якнуть. Додайте цукор, корицю і лимонний сік. Цукор повинен повільно розчинитися без кипіння.
2. Збільшіть вогонь та прокип'ятіть варення на великому вогні протягом п'яти хвилин. Візьміть блюдце з морозильника і проведіть тест (див. статтю). Якщо варення не почало зморщуватися, прокип'ятіть його ще декілька хвилин і проведіть тест знову.
3. Зніміть каструлю з вогню і дайте суміші охолонути протягом 15 хвилин. Зрідка помішуйте варення – завдяки цьому грудки фруктів не будуть опускатися на дно банки. Розлийте варення по теплих банках, закатайте кришками і залиште охолоджуватися.