**Pikantno-słodki dżem pomidorowy z limonką**

**Słodycz żółtych pomidorów, wyrazistość chili i cytrusowa świeżość limonki – ten przepis to idealna propozycja na oryginalny dodatek do serów, mięs lub grillowanych warzyw. Dzięki zastosowaniu Cukru Żelującego Diamant 2:1 przygotowanie domowego przetworu zajmuje zaledwie kilka chwil, a efekt zachwyca intensywnym smakiem i idealną konsystencją.**

Cukier Żelujący Diamant 2:1 skraca czas gotowania, a jednocześnie pozwala wydobyć naturalny aromat owoców i warzyw. Dzięki niemu zachowasz świeżość i kolor składników, a gotowa konfitura będzie odpowiednio gęsta – bez konieczności dodawania sztucznych zagęstników.

**Składniki:**

l 1 kg żółtych pomidorów

l 500 g Cukru Żelującego Diamant 2:1

l 1 papryczka chili

l 2 limonki

**Sposób przygotowania:**

Pomidory pokrój na małe kawałki. Papryczkę chilli drobno posiekaj i dodaj do pomidorów. Dodaj otartą skórkę z jednej limonki oraz sok wyciśnięty z dwóch. Całość zasyp Cukrem Żelującym Diamant 2:1, dokładnie wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Gotuj przez 3 minuty, a następnie przełóż do słoików.

Wyjątkowe połączenie smaków i prostota wykonania sprawiają, że to idealna receptura na domowy rarytas – gotowy w kilka minut, a na długo zapadający w pamięć.

Więcej inspirujących przepisów i pomysłów na przetwory z użyciem cukru Diamant znajdziesz na: [www.diamant.pl/przepisy](http://www.diamant.pl/przepisy)