**Dżem mirabelkowy z rozmarynem - smak lata zatrzymany w słoiku**

**Wrzesień to czas, kiedy mirabelki jeszcze dojrzewają w ogrodach i pojawiają się na straganach, przypominając o ostatnich chwilach lata. Ich naturalna słodycz w połączeniu z ziołowym akcentem rozmarynu daje ciekawy efekt smakowy. Przygotowanie dżemu z tych składników to prosty sposób, by zachować wspomnienie wakacji na chłodniejsze dni.**

Sezon na te owoce trwa krótko, dlatego to najlepszy moment, by wykorzystać je w kuchni. Słodycz mirabelek w połączeniu z gałązką rozmarynu nabiera głębi, gdy całość zamienimy w aksamitny dżem. Dzięki Cukrowi Żelującemu Diamant 2:1 cały proces zajmuje tylko kilka minut. Gotowy przetwór świetnie pasuje do pieczywa, naleśników czy kruchych ciasteczek. Może być także dodatkiem do serów i mięs, nadając im oryginalnego charakteru.

**SKŁADNIKI:**

l 1 kg mirabelek

l 500 g Cukru Żelującego Diamant 2:1

l Gałązka rozmarynu

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Mirabelki umyj i wydryluj. Przełóż do garnka z grubym dnem, zasyp Cukrem Żelującym Diamant 2:1. Dodaj gałązkę rozmarynu i wymieszaj. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj przez 3 minuty. Przełóż do słoiczków. Idealnie komponuje się na kanapce z burratą lub ricottą.

Więcej inspiracji kulinarnych z wykorzystaniem cukru Diamant można znaleźć na stronie: [www.diamant.pl/przepisy](http://www.diamant.pl/przepisy)