

Džem od kajsija



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**kajsija
- **1 kg**šecera
- **1/2 kesice**konzervansa

Priprema

Kajsije oprati i izvaditi košpice. Reati u dublju šerpu red kajsije, red šecera. Ostaviti 5-6 sati da kajsija pusti vodu. Šerpu staviti na najjacu temperaturu da prokljuca uz stalno miješanje. Temperaturu smanjiti i tako kuvati džem do željene gustine. Možete staviti i limum. Kad je džem gotov dodati malo konzervansa i sipati u tople tegle pa prekriti do sutra da se džem potpuno ohladi. Sipati u tegle, zatvoriti i ostaviti na tamno i hladno mjesto.

Savet