

Džem od marelice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**svježih plodova marelice
- **2.5 kg**šecera
- **2-3**vanilin šecera
- **1**limun - sok

Priprema

Stavite polovice marelica u odgovarajucu posudu. Dodajte šecer ravnomjerno po plodovima. Vanilin šecer dodajte u smjesu zajedno sa sokom limuna. Dobro promiješajte i ostavite tokom noci. Kuhajte marelice, a kada smjesa prokuha pirjajte 4 do 5 minuta, miješajući s vremena na vrijeme. Kada su plodovi mekani i pocinu pomalo izgledati kao džem bez prestanka miješati džem još nekih 15 minuta. Nakon toga džem je gotov za pakovanje. U tople staklenke pakovati džem.

Savet