

# **Džem od paradajza**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6 kg**paradajza
- **3 kg**šecera
- **6 kesica**vanil šecera
- **200 g**suvog groža

## **Priprema**

Paradajz oprati i samleti na vodenici što odvaja semenke i kožicu, na kojoj inace i meljete paradajz. Sipati paradajz u vecu šerpu i kuvati dok mu neispari tecnost. Kad je tecnost isparila dodati šefer, promešati i nastaviti sa kuvanjem. Potrebno je cesto mešati jer džem može da zagori. Kuvati džem dok se šefer u potpunosti neotopi i masa postane gušca. Pred kraj kuvanja dodati vanil šefer i suvo grožje, promešati i prohladiti. Ja u ovog puta nisam stavljala suvo grožje, inace uvek stavljam.

Kuvani i malo prohlaeni džem sipati u zarejane tegle i ostaviti otvoren da se malo uhvati korica. Hermeticki zatvoriti tegle i cuvati džem preko cele godine na tamnom i hladnom mestu.

## **Savet**