

## ***Džem od šljiva (3)***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15 kg**šljiva
- **7 kg**šecera
- **2 kesice**konzervansa

### **Priprema**

Dobro oprati šljive, pa im odstraniti koštice. U velikoj šerpi naizmenicno slagati šljive i šecer, pa ostaviti da stoji preko noci.

Na umerenoj temperaturi krckati džem oko cetiri sata, a gotov je kada pada sa kašike, a ne curi. Mešati i paziti da se ne zalepi za dno šerpe.

Čiste, oprane tegle, ubaciti u rernu na 100 C oko desetak minuta. Skuvan i prohlavljen džem sipati u tegle, pa vratiti u rernu na još desetak minuta, da se uhvati korica. Izvaditi i posuti šecerom kako bi se dodatno zaštitio.

Zbog nacina pripreme može da se izostavi konzervans. Ovaj džem više lici na marmeladu, samo što se šljive ne ljušte i ne melju.

### **Savet**