

Džem od vinogradarskih bresaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** vinogradarskih bresaka (ocišćenih)
- **500 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Breskve oprati, ocistiti, izmeriti i stavljati u šerpu, red bresaka, red šecera. Poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru, da breskve puste sok.

Staviti na ringlu i ukljuciti na maksimum. Kad pocne da vri i da se stvara pena, smanjiti temperaturu, penu skinuti i kuvati uz povremeno mešanje da tecnost malo uvri.

Skloniti sa ringle, promešati stapnim blenderom ili mikserom. Vratiti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje, dok se ne dobije željena gustina. Izvaditi kašiku džema, staviti na tacnu, ohladiti, napraviti kašikom liniju i ako linija ostaje, džem je skuvan. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle oko pola sata izvaditi tegle, staviti da se malo prohlade, nekoliko minuta.

Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti tegle u iskljucenu (a još toplu) rernu da odstoje oko pola sata. Izvaditi, dobro ih zatvoriti, uviti u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ja džem kuvam od 2-3 kg bresaka..