

Džem od šljiva (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **17 kg** očišćenih šljiva
- **5 kg** šećera
- **1 kesica** konzervansa
- **par listova** rozetle
- **1/2 jogurtske** čaše sirceta

Priprema

Šljive oprati, izvaditi košcice i samleti. Smesu preruciti u šerpu i prebaciti na šporet. Od trenutka kad provri, postepeno dodavati kilogram po kilogram šećera i kuvati oko 2 sata uz neprestano mešanje. Oko pola sata nakon što džem provri, dodati pola jogurtske čaše sirceta. Neposredno pre sipanja džema u tegle staviti konzervans i promešati. Takoe, rozetlu oprati, zavezati listove i spustiti u džem na par minuta, pa izvaditi. Tegle moraju biti vruće prilikom sipanja džema (zagrejte ih u rerni). Ostaviti da prenoci (da se tegle, tj. džem potpuno ohladi) i sutradan staviti poklopce ili uvezati celofanom.

Savet

Na kilogram šljiva se stavlja oko 300 g šećera. Slobodno kad sipate džem u tegle punite ih maltene do vrha jer e preko noi spasti.