

Brzi džem od jagoda



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**jagoda
- **500 g**želir-šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Jagode ocistiti od peteljki, oprati i posušiti. U šerpu reati red jagoda, red šecera, pa ostaviti da odstoji tri sata. Nakon toga, staviti jagode koje su pustile sok, da se kuvaju na umerenoj vatri, i, od momenta kljucanja kuvati cetiri minute, zatim skloniti sa šporeta i razliti u tople, sterilisane tegle. Utopliti do sledeceg dana, a potom odložiti na tamno i hladno mesto.

Savet

Ja sam radila sa želir-šeerom koji mi je donela jetrva iz Nemake i bukvalno mu je trebalo cetiri minute. Znam da ima i kod nas, ali ga nisam koristila, mislim da bi trebalo da se pridržava uputstva...U svakom sluaju, džem je zadržao lepu boju, kao i ukus i miris....