

Džem od jagoda i vanile



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćenih jagoda
- **500 g**šecera
- **1** limin-sok
- **1 kašika**ekstrakta vanile

Priprema

Jagode ocistiti od peteljki, oprati pod mlazom vode i isjeci na sitnije (ne treba previše sitniti, neka ostanu komadici kad se skuva džem). Preko jagoda sipati šecer i staviti na ringlu da provre. Kad provre smanjiti temperaturu i kuvati do željene gustine uz stalno skidanje pjene. Pred kraj dodati sok od limuna i ekstrakt od valine, blago promiješati i ostaviti još 2-3 minuta da vri. Džem sipati u sterilisane posudice i staviti u rernu zagrijanu na 100 C oko 30 minuta. Zatim tegle hermeticki zatvoriti i ostaviti da se ohlade. Divan ukus. Prijatno!

Savet