

Jagodica bobica-pekmez



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**jagoda
- **750 g**šecera
- **1**limun
- **50 ml**vode

Priprema

Jagode operite, ocistite i presecite na pola. Limun operite, narendajte mu koru, pa iscedite sok. U manju šerpu stavite šecer, vodu, limunovu koru i sok pa kuvajte na laganoj vatri da se sav šecer rastopi. Dodajte jagode i nastavite da kuvate na laganoj vatri tako da se smesa lagano krcka. Povremeno mešajte. Jagode treba da se omekšaju i puste nešto soka. Džem je skuvan kada se stvrdne i postane poput želea, kada ga kapnete na hladnu tacnicu. Sklonite ga sa vatre i ostavite da se malo prohladi. Prohlaen džem na kratko izmiksajte mikserom, a zatim ga sipajte u sterilisane tegle. Dobro ga zatvorite, ohladite i odložite u ostavu. Prijatno!

Savet