

Vitaminski džem (cvekla, jabuka, šargarepa i limun)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cvekle
- **500 g** šargarepe
- **500 g** jabuka
- **500 g** limuna - sok
- **500 g** šećera
- **100 ml** vode

Priprema

Cveklu, šargarepu i jabuke izmiksati, pa dodati sok od pola kg limuna. Šećer i vodu kuvati 5 minuta, pa dodati izmiksano voće i povrće. Kuvati 20 minuta uz povremeno skidanje pjene.

Kad je džem gotov malo sipati na tacnu i provjeriti gustinu.

Vruć džem sipati u sterilisane tegle, hermetički zatvoriti i okrenuti naopako. Ostaviti da se džem ohladi.

Divan ukus, uvjerite se i sami.

Prvi put pravim ovaj džem i toplo ga preporučujem. Može se praviti u svako doba godine. Idealan je za palačinke. Prijatno!

Savet