

Džem od jabuka i aronije



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**jabuka
- **500 g**aronije
- **5 dl**vode
- **1 kg**šecera

Priprema

Jabuke oguliti i iseci na komadice, aroniju ocistiti od peteljki, oprati i dobro ocediti. Voce staviti u posudu naliti sa 5 dl vode i kuvati 20 minuta. Kuvano voce usitniti u kašu štapnim mikserom, dodati 1 kg šecera i kuvati oko 40 minuta (zavisi koliku gustinu džema želimo) na jacoj vatri uz stalno mešanje. Vruc džem sipati u tegle (za vreme kuvanja džema tegle smo grejali 30 minuta u rerni zagrejanom na 100 stepeni). Tegle zatvoriti metalnim zatvaracima staviti u zagrejanu rernu na 100 stepeni grejati 10 minuta, pa rernu isključiti i ostaviti da se tegle ohlade u rerni.

Savet