

Džem od šipka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** lkaše od šipka
- **4 kg**šecera
- **1 kesica**limuntusa

Priprema

Kašu od šipka sipati u šerpu i staviti da se kuva, dodati 4 kg šecera i 1 limuntus. Sve lepo promešati i cekati da provri. Kada provri kuvati 2 sata.

Džem mora da ima lepu tamnu boju kao na slici. Tegle oprati osušiti i staviti u rernu na 50 stepeni da se zagreju.

Kad džem bude gotov odmah ga sipati u zagrejane tegle i zatvoriti. Uviti ga i ostaviti preko noci da se ohladi. Sutradan složiti tegle meu zimmicu.

Savet

Recept je super meni je od ove mere ispalo 12,5 tegli. Samo što sam ja umesto 5 kg šeera stavila 4 kg šeera jer mi se uinilo mnogo.