

Džem od šljiva (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg**šljiva
- **1 kg**šecera
- **5 kesica**vanilin šecera

Priprema

Šljive ocistiti od košpica. U vecu šerpu reati red šljiva, red šecera i vanil šecera i tako dok se ne potroše sve sirovine. Rernu ukljuciti na 180 C i džem peci oko 2 sata uz povremeno miješanje. Vruc džem sipati u tople sterilisane tegle. Hermeticki zatvoriti i teglu okrenuti naopako. Ostaviti da se ohladi. uvati na suvom i hladnom mjestu.

Savet