

Februarski džem od šljiva



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg**ocišćenih šljiva
- **800 g**šecera
- **2**vanilin šecera

Priprema

Šljive sam imala u zamrzivacu i taman kad se džem kuan jesenas pojeo, evo nove kolicine :) Šljive stavite u pekac, poklopite i u rerni ga kuvajte/pecite sat i po na 250 stepeni, onda proverite gustinu, ako je dovoljno ukuvan dodajte šecer i vanilu, promešajte i vratite još u rernu kontrolišuci da ne zagori. Meni je trebalo dva i po sata da dobije potrebnu gustinu. Na kraju sam dodala i malo cimeta, ali nije obavezan nikakav dodatak ako ne volite. Ovaj džem je ispao super!

Savet

Odledite šljive i stavite šeer pred kraj kuvanja. Od ove koliine izašle su dve i po tegle.