Džem od jagode sa medom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagoda
- **400 g**šecera
- **1/2**limuna - sok
- **1-2 kašike**meda
- **malo**konzervansa

Priprema

Ocišcene i oprane jagode pomešati sa šecerom i ostaviti da odstoje nekoliko sati da puste sok. Džem kuvati na jacoj vatri, a kada pocne jako da vri smanjite vatru i kuvajte na umerenoj temperaturi mešajuci. Dok kuvate džem skidajte penu. Džem kuvajte najmanje sat vremena ili dok ne dobijete željenu gustinu. Dodajte sok od limuna i med i nastavite kuvati još koji minut (sok od limuna ce razrediti džem). Na kraju dodajte na vrh kašicice konzervansa i promešajte. Vruc džem sipajte u ciste i zagrejane tegle, zatvorite i zamotajte u deblje krpe da stoje 24 sata.

Savet