

Džem od jagode sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** jagoda
- **1 kg** šecera
- **1 dl** vode
- **1** pomorandža-sok
- **1** pomorandža rendana kora
- **malo** konzervansa

Priprema

Šecer i vodu staviti na vatru da se šecer otopi i pustiti da malo provri. Dodajte cele jagode i kuvajte džem na umerenoj vatri mešajuci povremeno. Dodajte sok i rendanu koru od narandže. Dok se džem kuva skidajte penu. Kuvajte do željene gustine. Najbolje da džem kašikom zahvatite i stavite na tanjiric, ako se ne razliva dobre je gustine. Pred kraj dodajte konzervans i još malo kuvajte. Vruc džem sipajte u tegle, dobro zatvorite. Umotajte u deblje krpe. Ostavite da stoji zamotano 24 sata.

Savet