

## ***Džem od jagoda (8)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**jagoda
- **1,5 kg**šecera

### **Priprema**

Jagode ocistiti i oprati.

U šerpu u kojoj ce se džem kuvati, naizmenicno reati jagode pa šecer, završiti šecerom.

Kuvati na tihoj vatri uz cešce mešanje. Prilikom kuvanja skidati penu. Kuvati do željene gustine.

Vreo džem sipati u sterilisane tegle, zatvoriti. Okrenuti ih naopako (da stoje na poklopcu) i ostaviti tako desetak minuta te ih vratiti u prvobitni položaj. Tegle odložiti u ostavu.

### **Savet**

Džem kuvam duže, jer ne stavljam konzervans, a kad se dobro ukuva trajae dugo.