

Džem od jagoda (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** jagoda
- **1,5 kg** šećera

Priprema

Jagode ocistiti i oprati.

U šerpu u kojoj ce se džem kuvati, naizmenicno reati jagode pa šećer, završiti šećerom.

Kuvati na tihoj vatri uz cešće 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.