

Džem od jagoda (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** jagoda (očišćenih)
- **500 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Jagode oprati, ocistiti i izmeriti. Staviti ih u vecu i dublju šerpu.

Usitniti štapnim mikserom.

Usuti šećer. Kuvati na srednjoj temperaturi.

Povremeno promešati i skinuti penu.

Pred kraj kuvanja dodati vanilin šećer.

Džem je kuvan kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe. Ili stavite na tacnu kašiku džema, ohladite i proverite da li je dovoljno gust.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 stepeni. Posle oko pola sata izvaditi tegle, ostaviti nekoliko minuta da se prohlade. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u toplu (ali iskljucenu) rernu još 15 minuta.

Izvaditi, zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Savet

Ja džem kuvam od 2-3 kg jagoda.