

Džem od šljiva i kupina sa cimetom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** šljiva
- **500 g** kupina
- **1 kg** šecera
- **1 kašika** cimeta

Priprema

Operite voće i ocistite ga.

Sipajte voće u pekac i poklopite pa stavite u rernu na 200 stepeni. Posle dva sata izvadite, dodajte šećer i cimet i promešajte. Tada je već skuvano 90% ali još oko pola sata još u rerni kuvajte poklopljeno.

Savet

Vru džem u vrue tegle sipajte. Ja ne dodajem ništa osim navedenog u džem. Cimet dodajem jer mi se dopada ali to nije obavezno. Poklopljene tegle dobro zatvorite da se sadržaj vakumira i to je to. Ovo je osnovna mera, za više sve poveajte proporcionalno.