

Džem sa ukusom šipka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg**propasiranog paradajza bez semenki
- **750 g**šecera
- **1/2 ekstrakt**maline

Priprema

Oljuštiti i ocistiti paradajz od semenki. Samleti ga štapnim mixerom ili u blenderu.

Staviti paradajz u šerpu da se kuva, kada se upola ukuva dodati šecer i nastaviti sa kuvanjem dok se ne vidi dno šerpe kada se povuce varjacom. Na kraju dodati ekstrakt od maline.

Vruc džem sipati u vruce tegle i zapeci ga u rerni na 150°C sat vremena (u uvec pleh staviti tegle sa džemom i naliti vrucom vodom). Ohlaene tegle povezati celofanom ili im staviti poklopac.

Savet

Umesto ekstrakta maline, može se dodati aroma ruma, tako kažu, ja nisam probala, uvek pravim sa malinom. Slatko, ukusno i zanimljivo, ko ne zna da je od paradajza bie ubeen da je od šipka. Prijatno :-)