

## ***Džem od jagoda (10)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 ml**soka od jagoda
- **100 g**kokosovog brašna
- **1 kg**jagoda
- **300 g**šecera
- **1**limun - sok
- **50 ml**belog ruma
- **1 kesica**džemfiksa 3:1

### **Priprema**

Sok od jagoda možete sami napraviti. a možete i kupiti gusti sok, bez dodatog šecera. Jagode, oprati, ocistiti i iseckati na sitne komadice. U šerpu sipati sok od jagoda i kokosovo brašno i kuvati na laganoj vatri oko 5 minuta. Potom dodati iseckane jagode, sok od limuna, rum i šecer i nastaviti kuvati uz mešanje, na laganoj vatri još nekih 5 minuta. Džemfiks pripremite po uputama na kesici, sipajte u jagode, mešajte još jedan minut. 4 male teglice, operite, sterilišite u rerni i u njih sipajte džem. Zatvorite sa poklopcem i tegle okrenite naopacke. Tako naopacke nek stoje 5 minuta. Okrenite i ostavite na hladno mesto da se ohladi, a potom probajte, pa sezona jagoda je.:) ako vam se sviđa imate vremena da još napravite.:)

### **Savet**