

Džem od aronije



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**aronije
- **2 kg**šecera
- **1**limun - sok

Priprema

Aroniju usitniti štapnim mikserom, sipati u šerpu i dodati šefer. Sve dobro sjediniti i staviti na najjaču temperaturu da provre, a zatim smanjiti temperaturu toliko da i dalje smjesa vri. Kuvati uz stalno miješanje do željene gustine. Na kraju dodati sok od jednog limuna i kuvati još 5 minuta. Šerpu prekriti vlažnom kuhinjskom krpom i ostaviti da se džem ohladi. Džem sipati u ciste sterilizovane teglice, hermetički zatvoriti i ostaviti na suvom i hladnom mjestu. Prijatno!

Savet