

Džem od jagoda (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jagoda
- **1,2 kg**šecera
- **1/2**limuna - sok
- **malokonzervansa**

Priprema

Jagode ocistiti i oprati. Reati u ciniju: red jagoda red šecera, reanje završiti sa šecerom i ostaviti da stoji preko noci. Sutradan kuvati džem, u pocetku ree, a kasnije uz cešce mešanje skidajte penu. Kuvajte džem do željene gustine (najbolje ako zahvatite džem kašikom i okrenete da džem pada kap po kap, nesme da curi). Dodajte limunov sok i konzervans. Kuvajte još desetak minuta.

Kuvani džem sipajte u tegle i zatvorite. Tegle zamotajte u deblju krpju i ostavite da stoje 24 sata. Poslažite tegle u špajz gde ce cekati zimu.

Savet