

Džem od kajsija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**kajsija
- **1 kg**šecera
- **2**vanil šecera

Priprema

Kajsije oprati, pa iseci na cetvrtine. Slagati u dublji sud, red kajsija, red šecera, završiti šecerom. Promešati sa vremena na vreme da se šecer otopi. Najbolje da prenoci. Sledeceg dana, prebaciti smesu u dublji sud, kajsije ce preko noci pustiti sok dodati vanilin šecer, i kuvati do zeljene gustine. Sipati vruc džem u tople, sterilisane tegle i utopeliti. Pustiti da se džem sam ohladi.

Savet

Ja sam ovde dala najmanju moguu meru, mada, iskreno, nikada ne pravim tako malu koliinu...