

Džem od jagoda (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagoda
- **500 g**šecera
- **1**vanil šecer

Priprema

Jagode oprati, ocistiti, izmeriti i iseci na sitne komade.

U vecu i dublju šerpu reati red jagoda red šecera. Poklopiti i ostaviti nekoliko sati da odstoji u frižideru, da jagode puste sok.

Kuvati na srednjoj temperaturi, povremeno promesati i skinuti penu. Krcka se oko 20 minuta. Ali najbolji znak da je kuan je da kašika ostavlja trag po dnu šerpe. Ili stavite na tacnu kašiku džema, ohladite i proverite da li je dovoljno gust. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 stepeni, posle 20 minuta izvaditi tegle, ostaviti nekoliko minuta da se prohlade. Topao džem sipati u tople tegle, vratiti u rernu na 100 stepeni još 15 minuta, izvaditi, zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se ohlade.

Uzivajte u ukusu!

Savet