

Džem od jagoda (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**jagoda
- **1,8 kg**šecera

Priprema

Jagode oprati pod jakim mlazom vode i ocistiti od peteljki. Staviti ih u cjedaljku da se iscijede. U dublju šerpu re?ati, red jagoda, red šecera, sve dok se ne potroši cela kolicina. Ostaviti 2 sata da se šecer istopi i jagode puste sok. Šerpu staviti na ringlu na najjacu temperaturu, pustiti da provre i onda smanjiti na srednju tempereturu. Kuvati uz stalno miješanje i povremeno skidanje pjene, do željene gustine. Kad je džem kuvan sipati u tople tegle i staviti u rernu na 100 C oko 20 minuta dok se ne uhvati korica na površini. Teglu dobro zatvoriti, uviti u stolnjak, i ostaviti da se potpuno ohlade. Ohla?en džem ostaviti na suvo i hladno mjesto.

Savet