

## **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 cijedaljku da se iscijede. U dublju šerpu reati, red jagoda, red šecera, sve dok se ne potroši cela kolicina. Ostaviti 2 sata da se šefer 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. Ohlaen džem ostaviti na suvo i hladno mjesto.

### **Savet**