

Cvetni džem od jagoda



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** jagoda
- **500 g**šecera
- **6**cvetova zove
- **malokonzervansa**

Priprema

Jagode dobro oprati, osušiti i povaditi im peteljke. Zatim ih staviti u veliku i široku šerpu, posuti šećer preko njih i kuvati (mogu se ostaviti da prenoce pa ih onda kuvati). im provri, smanjiti temepraturu i kuvati još 15-20 minuta. Na tacnu staviti malo i ostaviti da se prohladi, videti gustinu, ne treba da bude redak i da se razliva, ali paziti i da se ne zgusne preterano jer ce se kasnije ušeceriti. Kad je gotov, skinuti ga sa vatre i tada dodati cvetice zove i konzervans. Sipati vreli džem u tegle i zatvoriti poklopcem, dobro umotati i ostaviti da se ohladi do sutradan.

Savet