

Džem od šljiva (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**šljiva
- **800-1000 g**šecera
- **2**vanilin šecera

Priprema

Šljive oprati, iseci na komadice. U šerpu reati red šljiva, red šecera, završiti šecerom. Ostaviti da prenoci. Šecer ce uraditi svoje, šljive ce pustiti sok, a onda kuvati džem do željene gustine, odnosno, kad proete varjacom po šerpi da ostane trag. Pred kraj dodati vanilin šecer. Sipati u ciste, zagrejane tegle. Povezati tegle, umotati i pustiti da se postepeno hlade.

Savet

Koliina šeera zavisi od toga koliko su slatke šljive, ja lino ne volim kad je presladak džem...