

Džem od šljiva (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kg šljiva**
- **7 kg šecera**
- **2 kesice konzervansa**

Priprema

Dobro oprati šljive, pa im odstraniti koštice. U velikoj šerpi naizmenično slagati šljive i šećer, pa ostaviti da stoji preko noci.

Na umerenoj temperaturi krkati džem oko cetiri sata, a gotov je kada pada sa kašike, a ne curi. Mešati i paziti da se ne zalepi za dno šerpe.

iste, oprane tegle, ubaciti u rernu na 100 C oko desetak minuta. Skuvan i prohlaen džem sipati u tegle, pa vratiti u rernu na još desetak minuta, da se uhvati korica. Izvaditi i posuti šećerom kako bi se dodatno zaštitio.

Zbog nacina pripreme može da se izostavi konzervans. Ovaj džem više lici na marmeladu, samo što se šljive ne ljušte i ne melju.

Savet