

Grčki džem



težina: **lako**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**šljiva
- **6** kiselih jabuka (srednje velicine)
- **3 kg**šecera
- **1 kesic**acimeta
- **1 kašike**karanfilica
- **2**limuna (sok)
- **15** **čaša**vode

Priprema

Pristavite vodu i šecer da se kuvaju pa operite šljive i ocistite koštice i presecite na cetvrtine, a jabuke oljuštite i naren?ajte. Kad se sirup ukuva, dodajte voce i mešajte dok se džem ne skuva. Probajte tako što cete sipati malo na tacnu, pa ako ostaje trag kad se povuce varjacom, džem je kujan. Dodajte cimet, karanfilic, limunov sok, pa ostavite da se kuva još dva minuta. Sklonite s vatre, napunite sterilisane, vruce tegle, zatvorite cvrsto i okrenite tegle naopacke. Neka ostanu na poklopcima sve dok se potpuno ne ohlade.

Savet