

2 u 1 sok i džem od divljih kupina



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** divljih kupina

Za sok:

- **4 kg** šećera
- **4 l** limuntusa
- **3 l** vode

Za džem:

- **2 kg** šećera

Priprema

Kupine oprati pod mlazom vode. Staviti u vecu posudu (možete ih izmiksati ili izgnjecitisa kašikom za pire). I dodati 3 l vode. Ostaviti 3-4 sata da odstoji pa procijediti kroz cjedaljku. U tecnost dodati 4 kg šećera (koliko tecnosti ima toliko se dodaje šećera) i 4 limuntusa. esto miješati da se šećer istopi. Gotov sok sipati u sterilisane boce, hermeticki zatvoriti i ostaviti na suvo i hladno mjesto.

Voce od soka staviti u dublju šerpu, dodati 2 kg šećera i kuvati do željene gustine. Kuvan džem sipati u sterilisane tegle, umotati stolnjakom i ostaviti da se ohlade do sutra. Hermaticki zatvoriti i ostaviti na suvo i hladno mjesto.

Savet

Džem je idealan za kiflice i štrudle. Ukus i miris divan.