

Džem od kajsija



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**ocišćenih kajsija
- **3 kg**šecera

Priprema

Oprati dobro kajsije, izvaditi im koštice i samleti na mašini za meso, (ne mora, ali ja više volim ovako i brže se skuvaju). Kuvati samo kajsije 1 sat bez šecera, da ne potamne. Posle sat vremena dodati šecer i kuvati još sat i trideset minuta,(ako neko voli gušci džem kuvati još malo ili rei džem, onda ga skloniti sa vatre ranije). Meni je ovako na ovaj nacin najlepší. Od ove kolicine meni su se napunile 11 tegli džema. Skloniti sa vatre, pa vreo džem sipati u tegle. Odmah ih zatvarati poklopcima i reati u kadicu koju pokrijemo nekim cebencetom. Tako da odstoje zamotane tegle do sutradan. Sutradan ih staviti na hladno mesto. Prijatno!

Savet

Da bismo proverili gustinu džema sipati malo u tacnu, pa ohladiti, kada povuemo kašikom treba trag da ostane.