

Muceni džem od kajsija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**ocišcenih kajsija
- **1,600 g**secera

Priprema

Kajsije ocistiti od koštica i od oštecenja, ako ih ima, iseci ih na cetvrtine i redjati u šerpu od 8 kg, red kajsija, red šecera. Ostaviti na hladnom ili u frižider da odstoje celu noc. Sutra šerpu staviti na šporet, najbolje ako imate šporet na drva. Naložiti, voditi racuna da vatrica ne bude jaka. Kuvati uz stalno mešanje drvenom varjacom dok voce pocne da se pretvara u kašu, otprilike 40 do 50 minuta. Skloniti sa vatre, šerpu pažljivo preneti na terasu ili negde gde vam je hladnije i nastaviti sa mešanjem drvenom varjacom još najmanje sat vremena. Džem se prilikom, mešanja-mucenja hlađi i zgušnjava. Hladan džem sipati u ciste tegle, zatvoriti metalnim zatvaracem-poklopcem. Pripremiti lonac u kome mogu da stanu 4 tegle od 720 grama. Na dno lonca staviti krpu ili novine, poredjati tegle i naliti ih vodom preko poklopca. Staviti na ringlu i pustiti da vri samo 5 minuta. Isključiti ringlu, poklopiti lonac i ostaviti da se ohladi. Kada se ohlade tegle sa džemom, izvaditi iz vode, obrisati i ostaviti u hladnu prostoriju do upotrebe.

Savet

Kad teglu otvorite držite je u frižider dok džem ne potrošite jer nema konzervansa. Od ove koliine dobijete 4 tegle od 720 grama prelepog džema.