

Muceni džem od kajsija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kgocišćenih kajsija
- **1,600** gšecera

Priprema

Kajsije ocistiti od koštica i od oštćenja, 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 vatra 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 hladi 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 krpnu ili novine, poredjati tegle i naliti ih vodom preko poklopca. Staviti na ringlu i pustiti da vri samo 5 minuta. Iskljuciti 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 količine dobijete 4 tegle od 720 grama prelepog džema.