

Džem od jagoda (5)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** jagoda
- **500 g** šćecera

Priprema

Ocistite voće jagode i blago izgnjecite. Tako pripremljene jagode stavite u šerpu i kuvajte na tihoj vatri oko 30 minuta. Nakon toga ih pospite šćecerom i dalje na tihoj vatri pustite da se kuvaju, ali neprekidno mešajte. Vodite računa da vam džem ne zagori. Džem je skuvan kada na dnu šerpe prevucete varjačom, a ne ostane trag. U međuvremenu pripremite tegle, odnosno sterilizite ih u rerni. Skuvan džem sipajte u vrele tegle, pa ostavite da se prohladi u mlakoj rerni dok se ne uhvati tanka korica. Zatim zatvorite tegle, porešajte u šerpu sa vodom, koja treba da seže do grlica tegli i ostavite da se kuvaju 20–ak minuta na tihoj vatri. Ostavite ih da se ohlade prirodnim putem i odložite u špajz.

Savet