

Domaci džem od šljiva



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**šljiva
- **1 kg**šecera
- **1 kesica**konzervansa

Priprema

Plave šljive oprati, ocistiti i samleti na mašini za meso. Staviti u veliku šerpu, sipati šecer i staviti na tihoj vatri da se kuva. Mešati povremeno, da ne zagori. Pred kraj dodati konzervans i kuvati još malo. Zatim odmah vruce sipati u tegle zatvoriti metalnim cepom i okrenuti naopako. Ostaviti tako 5 minuta.

Savet