Džem od kajsija



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kajsija
- 1 kg šecera
- nekoliko kolutova limuna
- 40 ml kajsijevace
- kesica-dve želatina ili „džemfiksa"

Priprema

Kajsije oljuštite, izvadite im koštice i naseckajte na cetvrtine.

U velikom loncu ih pomešajte sa šecerom i korom limuna.

Smesu neprestano mešajte i pustite da prokljuca, kuvajte cetiri minuta.

Dodajte rakiju i napunite tegle (6 tegli zapremine 250 ml).