Džem od šargarepe



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**šargarepe
- **250 g**šecera
- **1**vanilin šecer (ja sam koristila štapic vanile)
- **2**limuna - sok i izrendana korica

Priprema

Šargarepu ocistiti, odvojiti jedno parce i težini od 75 g a ostalo iseckati u sitne kockice. Naliti sa vodom samo toliko da voda prekrije šargarepu i kuvati dok se šargarepa ne skuva i bude sasvim mekana. Sipati u cediljku i ocediti od vode. Šargarepu ispasirati kao za pire krompir. Vratiti u cediljku i sa varjacom pritiskati svuda da ocedite koliko god možete vodu iz nje. Staviti pulpu u šerpu i dodati izrendanu šargarepu, šecer, vanilin šecer i kuvati, kad provri kuvati ga još 5 do 7 minuta stalno mešajuci. Skloniti sa vatre i prohladiti malo. Dodati koricu i sok od limuna, sve dobro sjediniti i sipati u ciste i tople teglice. Ja sam sipala u teglu od pola kg i dovoljno mi je bilo džema za tu teglu. Po vašoj želji, sipajte u manje teglice.

Savet