

# **Brzi džem od jagoda**



**težina: lako**

**za: 4 osoba**

**vreme pripreme: 30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 kg jagoda**
- **500 g želir-šecera**
- **2 kesice vanilin Šecera**

## **Priprema**

Jagode ocistiti od peteljki, oprati i posušiti. U šerpu reati red jagoda, red ſecera, pa ostaviti da odstoji tri sata. Nakon toga, staviti jagode koje su pustile sok, da se kuva na umerenoj vatri, i, od momenta ključanja kuvati cetiri minute, zatim skloniti sa ſporeta i razliti u tople, sterilisane tegle. Utopliti do sledeceg dana, a potom odložiti na tamno i hladno mesto.

## **Savet**

Ja sam radila sa želir-šeerom koji mi je donela jetrva iz Nemake i bukvalno mu je trebalo cetiri minute. Znam da ima i kod nas, ali ga nisam koristila, mislim da bi trebalo da se pridržava uputstva...U svakom sluaju, džem je zadržao lepu boju, kao i ukus i miris....