Džem od jagoda i vanile



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišcenih jagoda
- **500 g**šecera
- **1** limin-sok
- **1 kašika**extrakta vanile

Priprema

Jagode ocistiti od peteljki,oprati pod mlazom vode i isjeci na sitnije (ne treba previše sitniti, neka ostanu komadici kad se skuva džem). Preko jagoda sipati šecer i staviti na ringlu da provre. Kad provre smanjiti temperaturu i kuvati do željene gustine uz stalno skidanje pjene. Pred kraj dodati sok od limuna i extrakt od valine, blago promiješati i ostaviti još 2-3 minuta da vri. Džem sipati u sterilisane posudice i staviti u rernu zagrijanu na 100 C oko 30 minuta. Zatim tegle hermeticki zatvoriti i ostaviti da se ohlade. Divan ukus. Prijatno!

Savet