

# Džem od jagoda za 1 minut



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** jagoda
- **300 g** fruktoze
- **1 kesica** Džem fix-a 3:1

## Priprema

Jagode oprati i saseckati na komadice po izboru i ukusu. Ja nisam mnogo sitno, jer volim kad se osete komadici jagode. Manje sam samo na pola presekla. Od odvojene kolicine fruktoze odvojiti 2 kašike u malu ciniju. Ostatak fruktoze staviti u šerpu sa jagodama i staviti na šporet. Mešati povremeno da jagode puste vodu. U toku mešanja varjacom slobodno možete izgnjeciti malo jagode. Dok jagode pocnu da kljucaju u blago zagrejanoj rerni stavite teglice i poklopce da se zgreju.

2 kašike fruktoze (koje ste odvojili) pomešajte sa sadržajem kesice i dodaje 1 kutlacu soka od jagode iz šerpe, pa sve promešajte i sjedinite. Kada jagode pocnu da kljucaju mešajuci dodajte smesu koju ste upravo napravili i kuvajte tacno 1 minut.

Sklonite sa šporeta i vruce teglice odmah punite vrucim džemom. Tegle vadite krpom da se ne opecete. Vadite jednu po jednu, kako ih punite, da se ne bi hladile. Punite ih do vrha, poklopite vrucim poklopcem i odmah okrenite naopako. Kada se prohlade okrenite i vaš džem je spremjan za zimu. :)

## **Savet**

Džem je savršen i može dugo da stoji, samo je bitno lepo ga zatvoriti i lepo napuniti tegle do vrha. Ja odkad sam napravila prvi put ovako džem više i ne tražim nove recepte, jer je preukusan i boju ne promeni tokom cele zime, a i bez ikakvih konzervanasa je. Još jedan plus što je spremljen za minut :) Možete sem jagoda bilo koje voe upotrebiti. :)