

Vitaminski džem (cvekla, jabuka, šargarepa i limun)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**cvekle
- **500 g**šargarepe
- **500 g**jabuka
- **500 g**limuna - sok
- **500 g**šecera
- **100 ml**vode

Priprema

Cveklu, šargarepu i jabuke izmiksati, pa dodati sok od pola kg limuna. Šecer i vodu kuvati 5 minuta, pa dodati izmiksano voce i povrće. Kuvati 20 minuta uz povremeno skidanje pjene.

Kad je džem gotov malo sipati na tacnu i provjeriti gustinu.

Vruc džem sipati u sterilisane tegle, hermeticki zatvoriti i okrenuti naopako. Ostaviti da se džem ohladi.

Divan ukus, uvjerite se i sami.

Prvi put pravim ovaj džem i toplo ga preporucujem. Može se praviti u svako doba godine. Idealan je za palacinke. Prijatno!

Savet