

Džem od bresaka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** bresaka
- **3 kg** šecera
- **1 kesica** konzervansa

Priprema

Breskve oprati, oljuštiti i izvaditi koštice pa ih salmeti u mašini za mlevenje mesa. Zatim ih preruciti u šerpu, dodati šecer i kuvati 1,5-2 sata uz neprestano mešanje. Skloniti sa šporeta, dodati konzervans, promešati i sipati u vruce tegle. Prekriti ih papirima i staviti da prenoce, a sutradan ih dobro zatvoriti poklopcima i odložiti.

Savet

Nakon sat i po kuvanja vaditi kašicom po malo džema i probati za gustinu.