

Februarski džem od šljiva



težina: lako

za: 40 osoba

vreme pripreme: 160 min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg**ocišcenih šljiva
- **800 g**secera
- 2vanilin šecera

Priprema

Šljive sam imala u zamrzivacu i taman kad se džem kuvan jesenas pojao, evo nove kolicine :) Šljive stavite u pekac, poklopite i u rerni ga kuvajte/pecite sat i po na 250 stepeni, onda proverite gustinu, ako je dovoljno ukuvan dodajte šefer i vanilu, promešajte i vratite još u rernu kontrolišuci da ne zagori. Meni je trebalo dva i po sata da dobije potrebnu gustinu. Na kraju sam dodala i malo cimeta, ali nije obavezan nikakav dodatak ako ne volite. Ovaj džem je ispaо super!

Savet

Odledite šljive i stavite šefer pred kraj kuvanja. Od ove koliine izašle su dve i po tegle.