

Džem od jagode za dijabeticare



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700** g jagoda
- **300** g vocnog šecera
- **1/2** limuna - sok
- **malo** cimeta
- **malo** konzervansa

Priprema

Očišcene i oprane jagode izmiksajte ili isecite na sitne komade i pomešajte sa vocnim šecerom. Kuvajte u šerpi na jacoj vatri (ne najjacoj) mešajući 20-tak minuta. Kuvajte da se zgusne. Iscedite limun i dodajte malo cimeta. kuvajte još par minuta. Pred kraj dodajte na vrh kašičice konzervansa. Promešajte i vruć džem sipajte u tegle. Ostavite preko noci da odstoji zamotane u peškir.

Savet