

## *Džem od jagode sa pomorandžom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**jagoda
- **1 kg**šecera
- **1 dl**vode
- **1** pomorandža-sok
- **1**pomorandža rendana kora
- **malo** konzervansa

### **Priprema**

Šecer i vodu staviti na vatru da se šecer otopi i pustiti da malo provri. Dodajte cele jagode i kuvajte džem na umerenoj vatri mešajući povremeno. Dodajte sok i rendanu koru od narandže. Dok se džem kuva skidajte penu. Kuvajte do željene gustine. Najbolje da džem kašikom zahvatite i stavite na tanjiric, ako se ne razliva dobro je gustine. Pred kraj dodajte konzervans i još malo kuvajte. Vruc džem sipajte u tegle, dobro zatvorite. Umotajte u deblje krpe. Ostavite da stoji zamotano 24 sata.

### **Savet**