

Džem od jagoda sa aromom pomorandže i limuna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg jagoda
- 2 kg šećera
- 1 pomorandža
- 1 limun

Priprema

Jagode oprati, odvojiti peteljke i sitno isjeckati. U vecu šerpu stavljati red jagoda, red šećera dok se sva količina ne potroši i ostaviti da odstoje 2-3 sata da jagode puste sok. Limun i pomorandžu dobro oprati sa sodom bikarbonom, oguliti, sitno isjeckati i dodati jagodama. Koricu takodje isjeckati što sitnije i takodje dodati jagodama. Šerpu staviti na najjacu temperaturu i kad smjesa provre smanjiti na manju temperaturu i kuvati uz povremeno skidanje pjene. Kuvati do željene gustine. Vruc džem sipati u tople i sterilizovane tegle, hermeticki zatvoriti, okrenuti naopako i posle pola sata vratiti u prvobitan položaj. Ostaviti na suvo i hladno mjesto ili u frižideru. Prijatno!

Savet