

Džem od jagoda (7)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je

- **2,5 kg**jagoda
- **1 kg**šecera
- **1 kašicica**konzervansa
- **1**limun - sok

Priprema

Jagode dobro oprati i iseckati na krupne komade. Sipati u vecu šerpu jagode i šecer. Kuvati i kupiti penu koja se stvara. Pred kraj kuvanja dodati konzervans i sok od limuna.

Tegle i poklopce staviti u rernu na 100°C da se ugreju. U vruce tegle sipati vruc džem, staviti poklopac i okrenuti naopako teglu na 1 minut. Potom tegle okrenuti poreati ih i ušuskati debelim prekrivacem i ostaviti da tako stoje 24h.

Savet

Od ove koliine ispalo mi je 2 tegle od 550 g i jedna od 750 g.