

Sirovi džem od jagoda



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**zrelih jagoda
- **3 kašike**chia sjemenki
- **proizvoljne kolicine**javorovog sirupa
- **po ukusuvanila**
- **po ukusucimet**
- **po ukusuribana** korica limuna

Priprema

Ocišcene jagode ispasirati. Po ukusu zasladiti javorovim sirupom. Dodati chia sjemenke i zacine (po ukusu). Sve sjediniti. Ostaviti na sobnoj temperaturi 15-tak minuta, pa sipati u teglu.

Ostaviti u frižider par sati, pa poslužiti.

Savet

Ovako pripremljen "džem" može se uvati u frižideru oko 7 dana.