

## **Džem od višanja (3)**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**ocišcenih višanja
- **1 kg**šecera
- **1**limun - sok

### **Priprema**

U dublu šerpu reati red višanja red šecera dok se sve sirovine ne potroše. Ostaviti 2-3 sata da višnje puste sok i šecer pocne da se topi.

Šerpu staviti na ringlu i kuvati džem do željene gustine. Na kraju dodati sok od jednog limuna. Topao džem sipati u ciste i sterilisane teglice, hermeticki zatvoriti, prekriti krpom i ostaviti da se ohlade. uvati na suvom i hladnom mjestu. Prijatno!

### **Savet**