

Džem od maline i ribizle



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**malina
- **300 g**ribizli
- **500 g**šecera
- **malosoka** od limuna
- **1 dl**vode
- **1 kašicica**konzervansa

Priprema

Šecer i vodu pomešati u sud u kojem cete kuvati džem. Staviti na vatru da se šecer otopi. dodajte maline i ribizle i kuvajte na umereno jakoj vatri. Skidajte penu dok kuvate. Kuvajte oko pola sata ili dok nedobijete željenu gustinu. Najbolje ako kašicicom izdvojite malo na tacnu i proverite. Ako se džem blago razliva onda je kujan. Dodajte konzervansa i kuvajte još minut dva. Vruce sipajte u tegle, zatvorite, zamotajte u deblje krpe ostavite tako da stoji i da se postepeno hladi.

Savet