

# **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**

Šeher i vodu pomešati u sud u kojem cete kuvati džem. Staviti na vatru da se šeher 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 kašicom izdvojite malo na tacnu i proverite. Ako se džem blago razliva onda je kuvan. Dodajte konzervansa i kuvajte još minut dva. Vruće sipajte u tegle, zatvorite, zamotajte u deblje krpe ostavite tako da stoji i da se postepeno hlađi.

## **Savet**