

Džem od kajsija sa limunom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg.**kajsija
- **350 g**šecera
- **1**limun - so
- **1 kašicica**konzervansa

Priprema

Ocišcene kajsije poreati u šerpi i preko njih posuti šecera, ostavite da stoji nekoliko sati ili preko noci. Sutradan kuvati na jacoj, a kada provri na manjoj vatri. Povremeno promešajte u pocetku a kasnije cesto. Kuvajte džem do željene gustine. Iscedite limun i dodajte konzervans. Sipajte u tegle, poklopite i ostavite zamotano u deblje krpe da se skroz ohlade.

Savet