

Džem od višanja (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**ocišcenih višanja
- **1 kg** šecera
- **1/2 kesice**limuntusa

Priprema

Višnje oprati, ocistiti od peteljki i koštica pa izmeriti 2 kg (tj željenu kolicinu). U šerpu u kojoj ce se kuvati džem reati red višanja red šecera, posuti limuntusom, poklopiti i ostaviti u frižider na par sati (meni je prenocilo).

Štapnim mikserom usitniti višnje, a ukoliko ga nemate dovoljno je dobro izgnjeciti rukama, pa staviti da se krcka. Povremeno skidajte penu koja se pojavljuje na vrhu i mešajte džem.

Malo džema izvadite na tacnicu i ostavite da se ohladi da bi videli njegovu gustinu. Ako ste zadovoljni sklonite šerpu sa ringle i nalivajte džem u ciste, sterilisane i tople tegle. Tegle zatvorite poklopcima, ušuškajte u cebence i ostavite do sutra da se ohlade.

Savet

Savršen doruak: aj, tost i domai džem :) Nemojte biti lenji priuštite sebi zadovoljstvo da uživate u domaim džemovima.