

Džem od šljiva (7)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Potrebno je:

- **35 kg**šljiva
- **2 kg**šecera
- **maloulja**

Priprema

Šljive prvo oprati i ocistiti od špica.

Polovinu šljiva nasuti u vecu, pouljenu šerpu i dodati pola kilograma šecera, a zatim dodati drugu polovinu šljiva. Dodati još pola kilograma šecera. Ostaviti preko noci da puste sok.

Ujutru kuvati na tihoj vatri i ne miješati odmah. Ovako se krcka 4-5 sati, a onda dodati preostali kilogram šecera. Miješati dok se džem ne ukuva. Ostaviti da se malo ohladi, pa sipati u tegle, koje su malo ugrejane.

Savet

Šeer dodajete u zavisnosti od šljiva koje koristite. A svakako je bolje sa manje šeera, a i zdravije je. Prijatno!