

Džem od malina (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**malina
- **1,5 kg**šecera
- **1**limun - sok

Priprema

Maline oprati pod mlazom vode i staviti u cjedaljku da se ocijede. U dublju šerpu staviti red malina, red šecera, red malina, red šecera i tako redom dok se ne potroše sve sirovine. Na kraju dodati sok od limuna i ostaviti 2 sata da se šecer istopi. Šerpu staviti u zagrijanu rernu i kuvati džem oko 1,5 sat na 200 C uz povremeno miješanje. Kad je džem gotov sipati ga u ciste i sterilisane tegle, hermeticki zatvoriti i okrenuti naopako. Teglice ušuškati pamucnom krpom i ostaviti da se ohlade. ?uvati na suvom i hladnom mjestu. Prijatno!

Savet