

Džem od jabuka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** jabuka (ocišćenih)
- **1 kg** šećera
- **200 ml** vode
- **3 kesice** vanilin šećera

Priprema

Jabuke oprati, ocistiti, oljuštiti, iseci i izmeriti. Staviti u šerpu.

Usuti šećer i vodu.

Kuvati na umerenoj temperaturi da jabuke omekšaju, a tecnost malo uvri.

Skloniti sa ringle, promešati štapnim blenderom ili mikserom.

Vratiti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje, dok se ne dobije željena gustina. Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe. Ili izvaditi kašiku džema, staviti na tacnu, ohladiti i proveriti gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šećer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle oko pola sata izvaditi tegle, staviti da se malo prohlade, nekoliko minuta. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti tegle u iskljucenu (a još toplu) rernu da odstoje oko pola sata.

Izvaditi, dobro ih zatvoriti, uviti u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade. Uživajte u ukusu!

Savet

Ako su jabuke slatke, moze manje secera. Dovoljno je i 600g.