

Kajsija džem



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kajsija
- **800 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Kajsije prvo ocistiti od koštica, zatim ih preseći na pola. Staviti u veliku šerpu, dodati šećer i vanilin šećer i kuvati 20 minuta na najjačoj vatri. Kuvati još sat ipo vremena na tihoj vatri.

Džem je gotov, kada se ne lepi za dno šerpe.

Savet

Može se dodati I malo limuna ili limuntusa, da ne pocrni. Prijatno.