

Džem od jagoda (11)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**ocišćenih jagoda
- **750 g**šecera
- **1**limun - sok
- **1 kesica**vanil šecera

Priprema

Jagode ocistiti i oprati.

Staviti ih u šerpu i posuti šecerom. Ostaviti ih u frižider da odstoje i puste sok. Onda ih staviti na vatru da masa provri. Ja sam ih štapnim mikserom usitnila pre kuvanja.

Dodati sok od limuna. Vatru smanjiti na srednju temperaturu i kuvati. U pocetku povremeno mešati. Penu treba povremeno skidati vodeći računa da se ne zahvata i masa ispod nje.

Džem kuvati sat, sat i petnaest minuta dok pena ne nestane i dok se džem ne zgusne. Pred kraj dodati vanilin.

Sipati u tegle koje su prethodno zagrejane u rerni na 100°C.

Svaku teglu dobro zatvoriti i naglo okrenuti da poklopac bude dole i tako ih ostaviti 1 h.

Zatim ih okrenuti i ostaviti da se potpuno ohladi.

Teglice odložiti na hladno mesto ili po želji odmah upotrebiti.

Savet

Jagode polako prolaze i steta je ne napraviti i malo džema od njih. Veoma je ukusan kao i sve što se od njih pravi.