

Džem od šipka (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 lkaše od šipka
- 2 kgšecera
- 2 kesicevanilin šecera

Priprema

Kašu od šipka sipati u veliku šerpu i kuvati oko sat vremena na umerenoj temperaturi. Povremeno promešati. Dodati šecer i uz stalno mesanje kuvati još oko 1,5-2h. Izvaditi kašiku džema, staviti na tacnu, ohladiti i proveriti gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer.

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.

Savet