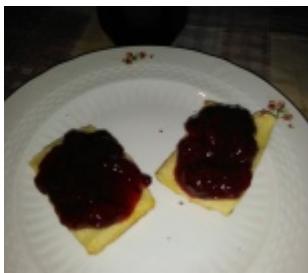


## **Džem od jagoda sa cimetom i zvezdastim anisom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** smrznutih jagoda
- **800 g** šecera
- **400 ml** vode
- 2 vanil šecera
- 2 štapičacimeta
- **3-4** zvezdasta anisa
- **1** džemfiks

### **Priprema**

Sipatu u šerpu vodu i šefer da provri i da se šefer ušpinuje, nakon toga dodati smrznute jagode i mešati dok se sve krcka na laganoj vatri. Kada se kolicina voča smanji za jednu trecinu dodati jedan džemfiks koji smo razmutili posebno sa malo provrelog voča, nastavimo sa mešanjem i kada džem pocne da se zgušnjava dodati cimet i anis, još kratko držati na vatri, nekih desetak minuta. Skloniti sa vatre i poklopiti da se ohladi. Kada se džem ohladi izvaditi anis i cimet i služiti kao namaz za palacinke, pogacice ili hleb.

### **Savet**

Ako volite da eksperimentišete sa ukusima probajte, divna kombinacija