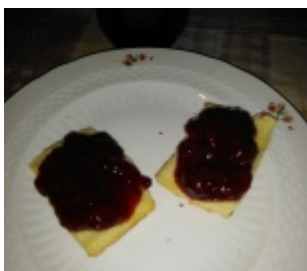


Džem od jagoda sa cimeton i zvezdastim anisom



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 štapić** cimeta
- **3-4** zvezdasta anisa
- **1** džemfiks

Priprema

Sipatu u šerpu vodu i šecer da provri i da se šecer ušpinuje, nakon toga dodati smrznute jagode i mešati dok se sve krcka na laganoj vatri. Kada se kolicina voca smanji za jednu trecinu dodati jedan džemfiks koji smo razmutili posebno sa malo provrelog voca, 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 cimeta i služiti kao namaz za palacinke, pogacice ili hleb.

Savet

Ako volite da eksperimentišete sa ukusima probajte, divna kombinacija